

**PENGARUH PENGALAMAN PEMBUAT JAMU GENDONG
TERHADAP PENGETAHUAN DALAM MEMBUAT JAMU
GENDONG DI KELURAHAN LENTENG AGUNG,
KECAMATAN JAGAKARSA, JAKARTA SELATAN**



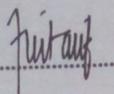
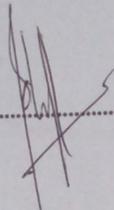
*Building
Future
Leaders*

**MAYANG WULANSARI
5535134160**

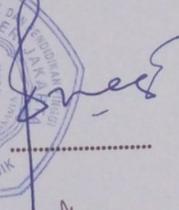
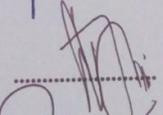
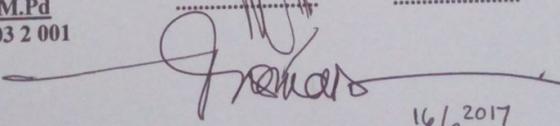
**Skripsi ini Disusun Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA RIAS
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2017**

LEMBAR PENGESAHAN

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
Dosen Pembimbing Materi <u>Sri Irtawidjajanti, M.Pd</u> NIP. 19700927 200212 2 001		16/8 2017
Dosen Pembimbing Metodologi <u>Dra. Lilis Jubaedah, M.Kes</u> NIP. 19670929 199303 2 001		16/8 2017

PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
Ketua Penguji <u>Dr. Jenny Sista Siregar, M.Hum</u> NIP. 19720320 200501 2 001	 	16/8 2017
Penguji I <u>Dra. Lilies Yulastri, M.Pd</u> NIP. 19580621 198403 2 001		16/8 2017
Penguji II <u>Dr. Dwi Atmanto, M.Si</u> NIP. 19630521 198811 1 001		16/8 2017

Tanggal Lulus: 14 Agustus 2017

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis skripsi ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain
2. Karya tulis ini murni gagasan, rumusan dan penelitian saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 04 Agustus 2017
Yang Membuat Pernyataan



Mayang Wulansari
No. Reg: 5535134160

ABSTRACT

Mayang Wulansari. Skripsi: The Influence of Herbal Medicine Expert Experience Carrying Knowledge In Making Jamu Gendong In Kelurahan Lenteng Agung, District Jagakarsa, South Jakarta. *Health and Beauty Program Study, Faculty of Technique, University State of Jakarta Negeri Jakarta. 2017*

This study aims to obtain data about the influence of experience on the knowledge of herbal medicine maker in carrying herbal carrying in the Village Lenteng Agung District Jagakarsa South Jakarta. The method used in this research is survey method with quantitative approach.

The sample of this research as many as 30 herbal medicine makers carrying in the research location with sampling technique is incidental sampling technique. The data were collected using questionnaire instruments consisting of 33 questions for the knowledge variable and 8 questions for the Experience Variables. The knowledge variable is measured from the Knowing Understanding and Application aspect. Variable Experience is viewed based on the length of time / period of work, Training / learning, Other experiences.

Testing instrument validity using expert opinion (judgment expert), then tested on 10 respondents by using product moment correlation and tested reliability using Alpha Combath formula. The result of the research is analyzed by using Normality Test of Estimation Error, Regression Linearity Test and Test of Regression Meaning. Hypothesis test is done by using t test. The results showed if there is influence between the experience of herbal medicine maker carrying with the knowledge in making herbal carrying. The value of t count is 4,143, while ttable at level of significance 0,05 with degree of freedom (n-2) is 28 equal to 2,05. The results of regression correlations found that knowledge was influenced by 38% experience. The contribution is 0.616 and that includes contributions that fall within the high correlation level as it ranges from 0.600 to 0.800.

Keywords: *Experience and Knowledge in Making Jamu Gendong*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nyalah sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengaruh Pengalaman Pembuat Jamu Gendong terhadap Pengetahuan Membuat Jamu Gendong di Kelurahan Lenteng Agung, Jagakarsa, Jakarta Selatan” tepat pada waktunya.

Adapun tujuan dari penulisan skripsi ini adalah untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Rias. Pada kesempatan ini, penulis hendak menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan moril maupun materiil sehingga skripsi penelitian ini dapat selesai. Ucapan terima kasih ini penulis tunjukan kepada:

1. Dr. Agus Dudung, M.Pd selaku Dekan Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
2. Dr. Jenny Sista Siregar, M.Hum selaku ketua Program Studi Pendidikan Tata Rias, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
3. Sri Irtawidjajanti, M.Pd selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu untuk membimbing serta memberikan saran dalam pembuatan skripsi ini.
4. Dra. Lilis Jubaedah, M.Kes selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk membimbing serta memberikan saran dalam pembuatan skripsi ini.

5. Seluruh dosen dan pengajar Program Studi Tata Rias yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan yang sangat berharga dalam masa perkuliahan
6. Seluruh Staff TU dan Karyawan UNJ yang telah membantu dalam proses penyusunan skripsi
7. Teristimewa kepada Mama, suami saya Bagas serta anak saya Natha yang telah memberikan doa, dorongan dan semangat selama penyusunan skripsi ini
8. Apaya Family yaitu Astri Sitorus, Nidya Azhar, Silcia Brenda, dan Uray Shahnaz A., Regina Putri T. yang selalu memberikan dukungan dan semangat kepada saya dalam membuat proposal penelitian ini.
9. Seluruh teman-teman pendidikan tata rias 2013 atas kebersamaan dan kebahagiaan selama perkuliahan serta bantuan dan dukungan atas pembuatan skripsi ini

Meskipun telah berusaha menyelesaikan proposal skripsi ini sebaik mungkin, penulis menyadari bahwa skripsi ini masih ada kekurangan. Oleh karena ini, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca guna menyempurnakan segala kekurangan dalam penyusunan skripsi ini. Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini berguna bagi para pembaca dan pihak-pihak lain yang berkepentingan.

Jakarta, Agustus 2017

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
ABSTRAK	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah.....	6
1.4 Rumusan Masalah	6
1.5 Kegunaan Hasil Penelitian.....	6

BAB II KAJIAN TEORETIK

2.1 Deskripsi Konseptual.....	8
2.1.1 Pengalaman Pembuat Jamu Gendong.....	8
2.1.1.1 Pengalaman	8
2.1.1.2 Pembuat Jamu Gendong	12
2.1.2 Pengetahuan Dalam Membuat Jamu Gendong	16
2.1.2.1 Pengetahuan	16
2.1.2.2 Jamu Gendong.....	23
2.2 Hasil Penelitian yang Relevan	28
2.3 Kerangka Berpikir	28
2.4 Hipotesis Penelitian.....	30

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Tujuan Penelitian.....	31
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian.....	31
3.3 Metode Penelitian.....	31

3.4	Populasi dan Sampel.....	33
3.5	Teknik Pengumpulan Data.....	33
3.5.1	Instrumen Variabel Pengetahuan.....	34
3.5.1.1	Definisi Konseptual.....	34
3.5.1.2	Definisi Operasional.....	34
3.5.1.3	Kisi-Kisi Instrumen.....	35
3.5.1.4	Jenis Instrumen.....	35
3.5.1.5	Pengujian Validitas dan Perhitungan Realibilitas....	35
3.5.2	Instrumen Variabel Pengalaman.....	38
3.5.2.1	Definisi Konseptual.....	38
3.5.2.2	Definisi Operasional.....	38
3.5.2.3	Kisi-Kisi Instrumen.....	38
3.5.2.4	Jenis Instrumen.....	38
3.5.2.5	Pengujian Validitas dan Perhitungan Realibilitas....	39
3.6	Teknik Analisis Data.....	42
3.7	Hipotesis Statistik.....	46

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1.	D
	eskripsi Data.....	48
4.1.1.	D
	eskripsi Responden	48
4.1.2.	D
	eskripsi Pengalaman	50
4.1.3.	D
	eskripsi Pengetahuan.....	53
4.2.	P
	engujian Persyaratan Analisis Data.....	54
4.3.	P
	engujian Hipotesis	56
4.4.	P
	embahasan Hasil Penelitian	58

4.5.....	K
eterbatasan Penelitian.....	61
 BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan.....	62
5.2 Implikasi.....	62
5.3 Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN.....	66
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	112

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Pola Skor Alternatif Jawaban	35
Tabel. 3.2 Kisi-kisi Instrumen Penelitian	35
Tabel 3.3 Interpretasi Tingkat Keterandalan.....	38
Tabel. 3.5 Kisi-kisi Instrumen Penelitian	38
Tabel 3.6 Interpretasi Tingkat Keterandalan	41
Tabel 3.7 Tabel ANOVA	44
Tabel 4.1 Responden berdasarkan Usia	48
Tabel 4.1 Responden berdasarkan Pendidikan	49
Tabel 4.3 Statistics Pengalaman Pembuat Jamu Gendong	53
Tabel 4.4 Statistics Pengetahuan dalam Membuat Jamu Gendong	54
Tabel 4.5 One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test	55
Tabel 4.6 ANOVA Tabel	55
Tabel 4.8 Korelasi Regesi	57
Tabel 4.9 Hasil Uji t	57

DAFTAR GAMBAR

Bagan 2.1 Kerangka Berpikir.....	30
Bagan 3.1 Konstelasi Penelitian.....	31
Gambar 4.1 Diagram Frekuensi Responden berdasarkan Usia.....	50
Gambar 4.1 Diagram Frekuensi Responden berdasarkan Pendidikan.....	51
Gambar 4.3 Grafik Model Persamaan Regresi $Y = 61,707 + 2,150X$	57

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kisi-Kisi Instrumen.....	66
Lampiran 2 Instrumen Uji Coba.....	67
Lampiran 3 Hasil Uji Validitas.....	74
Lampiran 4 Instrumen Penelitian	79
Lampiran 5 Hasil Penelitian	85
Lampiran 6 Tabel Perhitungan	94
Lampiran 7 Prosedur Pembuatan Jamu.....	99
Lampiran 8 Surat Ijin Penelitian.....	103
Lampiran Dokumentasi Penelitian	110

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Berbagai warisan budaya Indonesia sampai saat ini masih bertahan dan dilestarikan begitu beraneka ragam. Minuman sehat racikan asli Indonesia yaitu jamu yang merupakan warisan budaya yang masih menjadi pilihan masyarakat di tengah produk-produk modern yang sudah hadir di pasaran. Jamu yang dikenal dan mudah dijangkau oleh masyarakat Indonesia adalah jamu gendong, dengan pemasarannya menggunakan keranjang berisikan macam-macam jenis jamu yang dapat dikonsumsi.

Jamu gendong merupakan jamu yang terbuat dari dedaunan dan akar-akaran yang direbus dengan air, disaring, dan dapat diminum selama beberapa waktu tertentu (M.C. Torri, 2013: 25). Dedaunan dan akar-akaran yang digunakan untuk membuat jamu gendong mempunyai beberapa manfaat terutama yaitu sebagai obat, makanan dan minuman kesehatan, zat pewarna, rempah-rempah, kosmetika, insektisida, pakan/obat ternak, dan lain-lain, karena hal tersebut maka jamu juga sering dianggap sebagai obat tradisional. Hal tersebut sesuai dengan pernyataan Notoatmodjo, (2011: 338) bahwa, jamu adalah obat tradisional yang berasal dari bahan tumbuh-tumbuhan, hewan dan mineral, dan atau sediaan galeniknya (sediaan yang dibuat dari bahan baku hewan atau tumbuhan yang diambil sarinya) atau campuran dari bahan-bahan tersebut yang belum dibakukan dan dipergunakan dalam upaya pengobatan berdasarkan pengalaman.

Jamu gendong sebagai obat tradisional, sangat potensial untuk dikembangkan hal tersebut karena selain keberlimpahan bahan baku yang dimiliki sehingga

harganya dapat terjangkau oleh seluruh lapisan masyarakat, dan umumnya karena bahan yang digunakan merupakan bahan alami menyebabkan masyarakat Indonesia mempercayai jika meminum jamu gendong lebih kecil kemungkinan terdapat efek samping dibandingkan jika menggunakan obat modern dalam mengatasi masalah kesehatan. Hal ini sesuai dengan apa yang diungkapkan oleh Notoatmodjo (2011: 332) bahwa, obat tradisional di Indonesia sangat besar perannya dalam pelayanan kesehatan masyarakat dan memiliki potensial untuk dikembangkan. Karena negara kita Indonesia kaya akan tanaman obat-obatan.

Selain itu Verma & Singh, (2008: 347) juga mengungkapkan jika, jamu sebagai sumber potensial terapi bantu telah mencapai peran penting dalam sistem perawatan kesehatan di seluruh dunia bagi manusia tidak hanya dalam kondisi sakit, tetapi juga sebagai bahan potensial untuk menjaga kesehatan. Sebagaimana diketahui bahwa masyarakat mengetahui penggunaan obat tradisional dengan harga yang terjangkau, mudah diperoleh, juga memberikan efek samping yang baik terhadap kesehatan. Kondisi tersebut memberikan peluang pasar yang dapat direspon dengan baik melalui perencanaan produksi yang tepat berdasarkan jenis, kuantitas, kualitas, maupun kontinuitas sehingga keberadaan jamu dapat terus berkembang.

Berdasarkan pengamatan yang peneliti lakukan di tempat penelilitan, pada umumnya pembuat jamu gendong yang sekaligus sebagai pembuat dan penjual dari jamu gendong yang disediakan untuk masyarakat memiliki berbagai tingkat pengetahuan yang beraneka ragam. Pengetahuan yang dimiliki diperoleh oleh pembuat jamu gendong umumnya diperoleh dari pengalaman kerjanya sebagai pembuat dan penjual jamu gendong, dimana sebelumnya pengetahuan tersebut

diperoleh secara turun-temurun (berasal dari lingkungan keluarga terdekatnya) atau diperoleh dari teman se-profesinya yang telah lebih dahulu memiliki pekerjaan sebagai pembuat dan penjual dari jamu gendong.

Pengalaman yang dimiliki dengan jumlah yang cukup banyak menghasilkan pengetahuan yang baik, seseorang yang melakukan pekerjaan berdasarkan tingkat pengetahuan yang dimiliki akan mendapatkan hasil yang lebih baik dibandingkan dengan yang tidak memiliki pengetahuan yang cukup. Mendapatkan pengetahuan dari berbagai sumber dapat membuat penambahan pengalaman yang dimiliki untuk dijadikan bentuk profesional dalam bekerja. Tingkat kepopuleran jamu gendong tidak hanya berada di pulau Jawa tetapi juga ditemui berbagai daerah di Indonesia, berbagai lapisan masyarakat membutuhkan kehadiran jamu gendong yang terlihat bahwa masyarakat dari lapisan bawah yang menggunakan jasa jamu gendong. Jamu gendong yang pada umumnya dijual seperti kunir asam, sinom (berkhasiat menyegarkan badan), mengkudu (menyembuhkan penyakit seperti hipertensi), pahitan, beras kencur, cabe puyang, dan gepyokan/ uyup-uyup (untuk ibu menyusui). Pembuat jamu gendong juga dapat menyediakan jamu khusus sesuai pesanan. Misalnya, jamu habis bersalin, jamu untuk mengobati keputihan, dan lain-lain.

Berdasarkan artikel yang diambil dari www.depkes.go.id (3 Maret 2017) pada tanggal 21 Maret 2016, genap berusia satu tahun berdirinya Paguyuban Laskar Jamu Gendong Indonesia yang didirikan oleh DR. Martha Tilaar beserta para pedagang jamu gendong di wilayah DKI Jakarta, sebagai langkah untuk semakin mengokohkan dukungan Martha Tilaar Group kepada penggiat (pengusaha), produsen, dan pedagang jamu gendong di Indonesia yang hampir lebih dari 20

tahun mendapatkan bimbingan dan pendampingan dalam produksi jamu serta bersama-sama menjaga dan melestarikan jamu ini. Pada acara ini D. Wardana dalam sambutannya memberikan ulasan tentang kesiapan kita memasuki era globalisasi yang sering kita dengar yaitu MEA (masyarakat ekonomi asia) melalui penyediaan jamu yang bersih, higienis, dan berkualitas.

Pembuatan jamu gendong harus memperhatikan proses dalam pembuatan jamu dari awal pemilihan bahan baku yang tepat dan berkualitas, proses produksi yang bersih, sesuai dengan peraturan yang berlaku hingga penyajiannya yang bersih. Proses produksi pembuatan jamu gendong dilarang mencampurkan bahan-bahan kimia dalam bentuk apapun dalam penyajiannya.

Menurut KOMPAS bulan November 2001, Terjadi kasus pencabutan regristasi oleh badan POM karena merebaknya jamu palsu maupun jamu yang bercampur bahan kimia beberapa waktu lalu di Cilacap dan Banyumas. Pada bulan Mei 2003, Balai Besar POM Pekanbaru menarik 9.708 kotak obat tradisional dan memusnahkannya. Hal serupa juga ditemukan oleh Balai Besar Surabaya sekitar bulan Mei-Juni 2008, setelah melakukan razia disalah satu industri kecil obat tradisional (IOT) di Banyuwangi. Peristiwa tersebut semakin menambah keraguan masyarakat akan khasiat dan keamanan mengonsumsi jamu dan obat tradisional.

Suharmiati dan Handayani (1998) menyatakan bahwa pembuatan jamu gendong belum diketahui pasti dosis yang digunakan, orang yang akan membuat jamu didasarkan pada pengalaman turun-tumurun. Penggunaan tumbuhan sebagai obat secara lazim harus diketahui kadar dosis yang diperlukan oleh orang yang mengkosumsi obat tradisional tersebut. Maka dari itu, perlu adanya tingkat

pengetahuan yang dimiliki oleh pembuat jamu gendong untuk memproduksi jamu yang memiliki khasiat sebagai obat tradisional secara sempurna dan tidak menyalahi aturan dalam pembuatannya.

Berdasarkan penjelasan yang diuraikan, peneliti tertarik untuk mengangkat judul pengaruh pengalaman pembuat jamu gendong terhadap tingkat pengetahuan dalam membuat jamu gendong dan memilih Kelurahan Lenteng Agung Kecamatan Jagakarsa Jakarta Selatan sebagai lokasi dilakukannya penelitian karena di Kelurahan tersebut banyak penjual jamu gendong sehingga ketersediaan responden di lokasi tersebut dirasa cukup banyak untuk dilakukannya penelitian ini.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang diungkapkan dalam penelitian di atas, maka dapat diidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut:

1. Pengalaman pembuat jamu gendong berbeda-beda.
2. Kualitas jamu gendong yang dihasilkan berbeda.
3. Pengetahuan yang diperoleh pembuat jamu tanpa sumber yang belum diketahui kebenarannya.
4. Perbedaan tingkat pengetahuan pembuat jamu gendong dalam membuat jamu gendong.
5. Pengaruh pengalaman pembuat jamu gendong terhadap pengetahuan dalam membuat jamu gendong.

1.3 Pembatasan Masalah

Mengingat ruang lingkup pembahasan pada identifikasi masalah diatas, keterbatasan waktu dan tenaga serta kemampuan peneliti untuk meneliti secara keseluruhan permasalahan yang ada maka peneliti membatasi penelitian pada pengalaman pembuat jamu gendong terhadap tingkat pengetahuan pembuat jamu gendong dalam membuat jamu gendong yang ada di Kelurahan Lenteng Agung Kecamatan Jagakarsa.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka masalah dalam penelitian ini yaitu bagaimana pengaruh pengalaman pembuat jamu gendong terhadap tingkat pengetahuan pembuat jamu gendong dalam membuat jamu gendong di Kelurahan Lenteng Agung, Kecamatan Jagakarsa, Jakarta Selatan?

1.5 Kegunaan Hasil Penelitian

Secara teoritis hasil penelitian ini memiliki kegunaan untuk:

1. Program studi Pendidikan Tata Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta untuk mengembangkan hasil penelitian terutama dalam mata kuliah yang terkait kewirausahaan usaha jasa.
2. Mahasiswi Program studi Pendidikan Tata Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta mengembangkan usaha di bidang jasa kecantikan dengan menambahkan jamu gendong sebagai alat untuk menyehatkan tubuh.
3. Peneliti selanjutnya untuk menjadikan hasil penelitian ini sebagai referensi dalam penelitian selanjutnya.

Adapun kegunaan penelitian ini secara praktis adalah:

1. Memberikan informasi, pengetahuan kepada penulis tentang jamu gendong meliputi bahan, alat dan prosedur pembuatan.
2. Memberikan informasi, pengetahuan pada masyarakat luas terutama terkait dengan bahan yang baik dalam pembuatan jamu gendong dan manfaat jamu gendong bagi kesehatan tubuh.
3. Memberikan informasi kepada pembuat jamu gendong pentingnya untuk meningkatkan pengetahuan melalui berbagai pengalaman yang diikutinya terkait dengan pembuatan jamu gendong, misalnya pengalaman mengikuti pelatihan atau pun lomba guna menambah pengalaman.

BAB II KAJIAN TEORITIK

2.1 Deskripsi Konseptual

2.1.1 Pengalaman Pembuat Jamu Gendong

2.1.1.1. Pengalaman

Pepatah mengatakan *experience is the best teacher*, pengalaman adalah guru yang terbaik. Dilihat dari pernyataan tersebut bahwa seseorang belajar berbagai aspek kehidupan dari pengalaman yang pernah dialaminya selama kehidupannya berlangsung.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (Depdiknas, 2005: 26), “pengalaman dapat diartikan sebagai yang pernah dialami (dijalani, dirasa, ditanggung, dsb)”.

Sedangkan menurut Chalpin (2006: 179) “Pengalaman adalah pengetahuan atau keterampilan yang diperoleh dari praktik atau dari luar usaha belajar”.

Berdasarkan hal tersebut dapat dipastikan jika pengalaman merupakan pengetahuan atau keterampilan yang diketahui dan dikuasai seseorang sebagai akibat dari perbuatan atau pekerjaan yang telah dilakukan sebelumnya selama jangka waktu tertentu. Sehingga, Seseorang dikatakan berpengalaman apabila telah memiliki tingkat penguasaan pengetahuan dan keterampilan yang relevan dan memadai sesuai dengan bidang keahliannya.

Pengalaman diperoleh berkat interaksi antara individu dengan lingkungan.

William Burton dalam Oemar Hamalik (2008: 29), menyatakan bahwa:

experiencing means living through actual situations and reacting vigorously to various aspects of those situations for purposes apparent to

the learner. Experiencing includes whatever one does or undergoes which result in changed behavior, in changed values, meanings, attitudes, or skill."

Sedangkan Oemar Hamalik (2008: 29) sendiri mengungkapkan, "Pengalaman adalah sebagai sumber pengetahuan dan keterampilan diperoleh karena adanya interaksi antara individu dengan lingkungannya".

Selanjutnya Dalyono (2005: 167) menyatakan jika, pengalaman dapat mempengaruhi fisiologi perkembangan individu yang merupakan salah satu prinsip perkembangan kesiapan (*readiness*) peserta didik dalam mempersiapkan diri memasuki dunia kerja.

Dalam hal ini pengalaman pembuat jamu merupakan pengetahuan atau keterampilan yang sudah diketahui dan dikuasai seseorang sebagai akibat perbuatan atau pekerjaan yang telah dilakukan (membuat jamu) sebelumnya selama jangka waktu tertentu. Jadi seseorang baru dapat dikatakan berpengalaman jika memiliki tingkat penguasaan dan keterampilan yang banyak serta sesuai dengan bidang pekerjaannya. Sehingga, pengalaman adalah suatu tingkat penguasaan dan pemahaman berdasarkan bidang yang dikerjakannya yang dapat diukur dari waktu lamanya proses belajar, atau bekerja yang dilakukan sehingga memiliki tingkat pengetahuan dan keterampilan yang sesuai dengan kebutuhannya untuk melanjutkan usaha.

Orang yang berpengalaman dalam bekerja memiliki kemampuan kerja yang lebih baik dari orang yang baru memasuki dunia kerja, karena orang tersebut telah belajar dari kegiatan-kegiatan dan permasalahan yang timbul dalam pekerjaannya. Dengan adanya pengalaman kerja maka telah terjadi proses penambahan ilmu pengetahuan dan keterampilan serta sikap yang dimiliki,

sehingga dapat menunjang dalam mengembangkan diri dengan perubahan. Dengan pengalaman yang didapat seseorang akan lebih cakap dan terampil dalam melaksanakan tugas pekerjaannya.

Latihan yang dilakukan secara berulang-ulang akan memperkuat dan meningkatkan pengetahuan dan kemampuan. Proses-proses dalam bekerja merupakan latihan yang dapat menambah pengalaman, sehingga seseorang mampu menyelesaikan masalah-masalah yang dihadapinya dalam proses pekerjaan yang dilakukannya. Pengalaman dapat membangkitkan dan mengundang seseorang untuk melihat semua pekerjaan sebagai peluang untuk terus berlatih dan belajar.

Menurut Hitzman (Muhibbin Syah, 1995: 89) mengatakan “pengalaman yang dapat mempengaruhi tingkah laku organisme dapat dianggap sebagai kesempatan belajar”.

Dalam hal ini pengalaman dianggap sebagai kesempatan belajar dari kenyataan yang sesungguhnya terjadi di lapangan. Tingkat pengetahuan seseorang yang telah menjalani praktik yang dilakukan secara langsung tentu berbeda hasilnya jika dia hanya mengetahuinya secara teori. Teori-teori tersebut tidak selalu dapat menyelesaikan masalah dalam keadaanya nyata dan sebenarnya. Dari pengalaman ini muncul pengetahuan, keterampilan baru, yang merupakan pengembangan, modifikasi dari teori yang ada. Sehingga pengalaman lainnya dalam membuat jamu seperti pengalaman mengikuti pelatihan, lomba membuat racikan jamu atau pengalaman lainnya adalah bentuk kesempatan belajar pembuat jamu secara langsung.

Foster (2001: 43), Ada beberapa hal untuk menentukan berpengalaman tidaknya seorang yang sekaligus sebagai indikator pengalaman kerja yaitu: “ a) Lama waktu/ masa kerja; b) Keterampilan yang dimiliki; c) Penguasaan terhadap pekerjaan dan peralatan”.

Dari teori tersebut dapat dijelaskan jika lama waktu/ masa kerja adalah ukuran tentang lama waktu atau masa kerja yang telah ditempuh seseorang dapat memahami tugas-tugas suatu pekerjaan dan telah melaksanakan dengan baik. Lalu Keterampilan yang dimiliki seing merujuk pada kemampuan fisik yang dibutuhkan untuk mencapai atau menjalankan suatu tugas atau pekerjaan. Sehingga terdapat suatu penguasaan terhadap pekerjaan dan peralatan. Tingkat penguasaan seseorang dalam pelaksanaan aspek-aspek tehnik peralatan dan tehnik pekerjaan.

Menurut Djauzak Ahmad (2004) dalam Wulansih (2014: 3) menyebutkan jika faktor-faktor yang dapat mempengaruhi pengalaman adalah waktu, frekuensi, jenis tugas, penerapan dan hasil.

Dari teori tersebut dapat dikatakan jika, pengalaman seseorang terbentuk dari proses yang berjalan dari suatu kegiatan dimana seseorang yang berpengalaman akan memperlihatkan hasil dengan menerapkan apa yang dilakukannya selama proses tersebut. Jika sebuah tugas yang sama tersebut dilakukan terus-menerus dalam jangka waktu dan sering yang lama maka ia mahir pada tugas tersebut. Hal tersebut dapat menunjukkan jika pengalaman menunjuk pada mengetahui bagaimana atau pengetahuan prosedural.

Sedangkan Handoko dalam Maqasary (2014) menyebutkan jika pengalaman juga sangat dipengaruhi oleh latar belakang dari orang tersebut seperti pendidikan, kursus, latihan, dan bekerja.

Hal tersebut menunjukkan apa yang dilakukan seseorang dalam proses tersebut akan menentukan jenis pengalaman dirinya. Contohnya seorang yang memiliki pengalaman latihan dalam membuat jamu akan memiliki pengalaman dalam membuat jamu. Hal lain yang dapat diperhitungkan adalah latar belakang keluarga seseorang. Seorang yang mempunyai latar belakang tertentu akan mendapatkan pengalaman dan pada penelitian ini, pengalaman akan dilihat dari lama waktu/ masa kerja, pelatihan/ belajar dan pengalaman lain.

2.1.2 Pembuat Jamu Gendong

Pembuat jamu gendong berarti orang yang membuat atau meracik jamu gendong. Jamu gendong diracik dan dibuat dari akar-akaran dan dedaunan yang berkhasiat sebagai obat tradisional sehingga tidak heran jika jamu gendong juga dikenal sebagai salah satu obat tradisional.

Ada beberapa persiapan yang harus diperhatikan oleh pembuat jamu, yaitu: “1) Persiapan meracik obat tradisional, 2) Menyiapkan bahan dan alat yang dibutuhkan, 3) Membersihkan dan menakar bahan baku, 4) Mengolah obat tradisional, 5) Higiene dan sanitasi” (Suharmiati & Handayani, 2006: 26).

Penjelasan tentang persiapan tersebut adalah sebagai berikut:

1) Persiapan meracik obat tradisional

- a) Mengetahui khasiat yang akan diambil dari obat tradisional. Langkah awal dalam meracik obat tradisional adalah mengetahui khasiat obat yang akan

diracik. Setelah itu disiapkan bahan-bahan atau simplisia yang mempunyai khasiat sesuai dengan tujuan tersebut. Dalam persiapan tersebut sangat penting untuk diperhatikan tingkat kebersihan dan kesegaran dari bahan, dan kebersihan alat.

b) Menentukan komposisi bahan obat tradisional. Setelah mengetahui tujuan khasiat dari obat tradisional yang akan dibuat, perlu disiapkan bahan-bahan yang mempunyai kegunaan sesuai dengan tujuan khasiat tersebut. Komposisi penting diperhatikan agar khasiat dari bahan-bahan dapat maksimal berguna untuk tubuh.

2) Menyiapkan bahan dan alat yang dibutuhkan

a) Menyiapkan bahan baku. Bahan baku bisa diperoleh dari hasil panen sendiri atau dengan cara membeli. Bahan tersebut dapat berupa akar-akaran atau dedaunan yang telah dikeringkan. Akar-akaran segar diantaranya berbentuk rimpang, seperti kunyit, temulawak, kencur, dan laos. Daun-daunan segar seperti sirih, beluntas, katuk, papaya, dan sinom (daun asam). Bahan baku segar umumnya dapat dibeli dengan mudah di pasar-pasar tradisional yang menjual bumbu-bumbu masakan. Ketepatan bahan baku sangat penting dalam pembuatan jamu, karena terkait dengan manfaat dan rasa jamu. Diperlukan kemampuan untuk mengidentifikasi bahan pada saat membeli atau mengambil bahan baku. Beberapa rimpang mempunyai bentuk yang sangat mirip, karenanya sebaiknya berhati-hati dalam mengenali perbedaan dari setiap rimpang.

Bahan baku jamu yang sudah terkumpul harus melalui beberapa tahapan yaitu sortasi basah (suatu proses pemilahan tanaman yang masih dalam

kondisi segar), pencucian terutama bahan segar, dan penyimpanan bila perlu. Sortasi merupakan pemisahan produk yang sudah bersih menjadi bermacam macam kualitas atas dasar sifat-sifat fisik. Kegiatan sortasi perlu dilakukan untuk membuang bahan lain yang tidak berguna atau berbahaya, misalnya rumput, kotoran binatang, bahan-bahan yang busuk, dan benda lain yang mempengaruhi rasa jamu. Selanjutnya agar bebas dari tanah atau kotoran yang melekat, bahan baku harus dicuci. Pencucian bisa dilakukan dengan menggunakan air PDAM, air sumur, atau air sumber yang bersih. Bila perlu disimpan, sebaiknya diletakkan ditempat yang kering, tidak lembap, serta terhindar dari sinar matahari secara langsung.

- b) Menyiapkan alat-alat. Alat-alat yang digunakan untuk membuat jamu bisa terbuat dari tanah liat, kayu, batu, gelas, plastik, atau aluminium. Peralatan yang terbuat dari bahan kayu memerlukan perawatan yang lebih khusus, karena akan berjamur bila tidak segera dicuci dan dikeringkan. Peralatan yang biasa digunakan untuk mengolah jamu diantaranya kuai, panci, sendok makan, sendok teh, kayu pengaduk, gelas ukur, penggaris kayu, saringan, parut, layah, uleg-uleg, blender, dan botol tempat ramuan. Sebelum digunakan, peralatan tersebut harus dalam keadaan bersih dan kering.
- 3) Membersihkan dan menakar bahan baku. Bahan jamu sebaiknya dibersihkan dengan cara mencucinya pada air bersih yang mengalir. Untuk memperoleh khasiat yang sama dalam pembuatan jamu, diperlukan takaran untuk setiap

bahan baku. Secara tradisional, cara menakar sangat sederhana misalnya menggunakan ukuran genggam, kepal, dan ibu jari.

- 4) Mengolah obat tradisional. Mengolah bahan obat tradisional ditujukan untuk menghasilkan obat tradisional yang berkhasiat dan aman dikonsumsi. Pengolahan obat tradisional secara umum dilakukan dengan cara merebus seluruh bahan atau hanya mengambil sari yang terkandung dalam bahan dan mencampurnya dengan air matang. Bila hanya ingin mengambil sarinya, bahan yang sudah dibersihkan, diparut atau dihaluskan dan diberi sedikit air matang. Bahan tersebut selanjutnya diperas dan disaring. Proses tersebut dapat diulangi sampai mendapatkan air perasan yang diinginkan. Namun, pengolahan bahan jamu sebaiknya dilakukan sesuai dengan jenis sediaan jamu yang akan dibuat.
- 5) Higiene dan sanitasi. Higiene dan sanitasi merupakan upaya yang dilakukan untuk menjamin terwujudnya kondisi yang memenuhi persyaratan kesehatan. Higiene lebih mengarah pada aktivitas manusia, sedangkan sanitasi lebih menitik beratkan pada faktor-faktor lingkungan. Jika dalam pembuatan jamu higiene dan sanitasi tidak diterapkan dengan baik, akan dihasilkan ramuan yang tidak bermutu. Selain itu bisa mengakibatkan hal-hal yang tidak diinginkan untuk kesehatan, misalnya malah menimbulkan penyakit. Pembuatan ramuan dalam jumlah besar memberi peluang terjadinya pencemaran yang lebih tinggi, agar diperoleh ramuan yang memenuhi persyaratan kesehatan, perlu diperhatikan air yang digunakan, kondisi pembuat ramuan, bahan baku, serta wadah yang akan digunakan. Pembuat ramuan merupakan unsur penting dalam rangkaian proses pembuatan obat

tradisional. Higiene pembuat ramuan merupakan jaminan utama diperolehnya ramuan yang bersih dan berkualitas. Hal-hal yang perlu diperhatikan oleh pembuat ramuan adalah kondisi kesehatan, kebersihan, perilaku higiene, serta kebersihan pakaian.

Pada penjual jamu hal-hal seperti di atas sangat penting diketahui hal tersebut terkait erat dengan kualitas jamu yang akan dihasilkannya, agar manfaat dan dari jamu yang dihasilkan dapat sesuai dengan kebutuhan konsumen. Berbagai hal tersebut umumnya diperoleh pembuat jamu berdasarkan pengalaman dirinya, atau pengalaman orang lain yang diserapnya sebagai sumber belajar. Pengalaman-pengalaman tersebut membentuk suatu pengetahuan baru atau mengembangkan pengetahuan yang sudah ada sehingga mampu diterima. Dalam hal ini pengalaman dirinya dalam membuat, melihat, mendengar jamu gendong membentuk kemampuan baru dirinya untuk membuat jamu gendong. Masalah yang mungkin saja terjadi secara umum dapat membuat pembuat jamu semakin kaya akan pengalaman.

2.1.3 Pengetahuan Dalam Membuat Jamu Gendong

2.1.3.1. Pengetahuan

Pengetahuan merupakan sumber utama peradaban suatu bangsa yang dapat dilihat dari generasi muda bangsa. Pengetahuan merupakan sesuatu yang sangat vital yang harus mendapatkan perhatian agar dapat mengantarkan kepada kehidupan yang lebih baik.

Pemertian pengetahuan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI, 2012: 337), adalah berarti segala sesuatu yg diketahui; kepandaian: atau segala

sesuatu yg diketahui berkenaan dengan hal (mata pelajaran). Selain pendapat tersebut, pengetahuan menurut beberapa ahli adalah:

Pengetahuan adalah hasil penginderaan manusia, atau hasil tahu seseorang terhadap objek melalui indra yang dimilikinya (mata, hidung, telinga, dan sebagainya). Pada waktu penginderaan sampai menghasilkan pengetahuan tersebut sangat dipengaruhi oleh intensitas perhatian dan persepsi terhadap objek. Sebagian besar pengetahuan seseorang diperoleh melalui oleh indera pendengaran (telinga) dan indera penglihatan (mata) (Notoatmodjo, 2013: 50).

Kemudian menurut Taufik (2007: 56), pengetahuan merupakan penginderaan manusia, atau hasil tahu seseorang terhadap objek melalui indera yang dimilikinya (mata, hidung, telinga, dan lain sebagainya).

Berdasarkan beberapa pengertian pengetahuan di atas dapat disimpulkan bahwa pengetahuan merupakan segala sesuatu yang diketahui yang diperoleh dari persentuhan panca indera terhadap objek tertentu. Pengetahuan pada dasarnya merupakan hasil dari proses melihat, mendengar, merasakan, dan berfikir yang menjadi dasar manusia dan bersikap dan bertindak. Seseorang dapat memperoleh pengetahuan dan memiliki kemampuan untuk mengembangkan potensi yang ada dalam dirinya. Berdasarkan pengetahuan yang dimilikinya, seseorang dapat membuat sebuah teori yang dapat bermanfaat bagi dirinya, orang lain ataupun lingkungannya.

Pengetahuan seseorang terhadap objek mempunyai intensitas atau tingkat yang berbeda-beda. Menurut Notoatmodjo, (2013: 50) secara garis besarnya dibagi dalam 6 tingkat pengetahuan yaitu:

- 1) Tahu (*Know*). Tahu diartikan hanya sebagai *recall* (memanggil) memori yang telah ada sebelumnya setelah mengamati sesuatu.
- 2) Memahami (*Comprehension*). Memahami suatu objek bukan sekedar tahu terhadap objek tersebut, tidak sekedar dapat menyebutkan, tetapi orang tersebut harus dapat menginterpretasikan cara benar tentang objek yang diketahui tersebut.

- 3) Aplikasi (*Application*). Aplikasi diartikan apabila orang yang telah memahami objek yang dimaksud dapat menggunakan atau mengaplikasikan prinsip yang diketahui tersebut pada situasi yang lain.
- 4) Analisis (*Analysis*). Analisis adalah kemampuan seseorang untuk menjabarkan dan/atau memisahkan, kemudian mencari hubungan antara komponen-komponen yang terdapat dalam suatu masalah atau objek yang diketahui. Indikasi bahwa pengetahuan seseorang itu sudah sampai pada tingkat analisis adalah apabila orang tersebut telah dapat membedakan, atau memisahkan, mengelompokkan, membuat diagram (bagan) terhadap pengetahuan atas objek tersebut.
- 5) Sintesis (*Synthesis*). Sintesis menunjukkan suatu kemampuan seseorang untuk merangkum atau meletakkan dalam satu hubungan yang logis dari komponen-komponen pengetahuan yang dimiliki. Dengan kata lain, sintesis adalah suatu kemampuan untuk menyusun formulasi baru dari formulasi-formulasi yang ada.
- 6) Evaluasi (*Evaluation*). Evaluasi berkaitan dengan kemampuan seseorang untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu objek tertentu. Penilaian ini dengan sendirinya didasarkan pada suatu kriteria yang ditentukan sendiri atau norma-norma yang berlaku dimasyarakat.

Penjelasan di atas dapat disimpulkan bahwa pengetahuan yang terdapat dalam diri seseorang tidak muncul secara tiba-tiba. Pengetahuan merupakan suatu bentuk yang diperoleh dari intuisi, akal pikiran, perasaan, dan pengalaman setelah seseorang melakukan penginderaan terhadap suatu objek. Pengetahuan diperoleh dari sebuah proses yang panjang dalam seluruh perjalanan hidup, belajar seseorang. Hal tersebut karena selama hidup merupakan proses belajar itu sendiri sehingga sebuah pengetahuan akan semakin berkembang jika seseorang mampu mengisi kehidupannya dengan proses-proses belajar. Pengalaman-pengalaman selama hidup dalam mengatasi berbagai masalah memperkaya pengetahuannya. Sehingga seiring dengan berjalannya waktu dapat menggiring seseorang dari sekedar mengetahui hingga akhirnya mampu mengevaluasi.

Cara-cara yang telah digunakan untuk memperoleh kebenaran pengetahuan sepanjang sejarah dapat dikelompokkan menjadi dua, yakni:

“1) Cara memperoleh kebenaran yang ilmiah yang terdiri dari: a) Cara Coba Salah (*Trial and Error*), 2) Secara Kebetulan, c) Cara Kekuasaan atau Otoritas, d) Berdasarkan Pengalaman Pribadi, e) Cara Akal Sehat (*Common Sense*), f) Kebenaran Melalui Wahyu, g) Kebenaran Secara Intuitif, h) Melalui Jalan Pikiran, i) Induksi, j) Deduksi; dan 2) Cara Ilmiah dalam Memperoleh“ (Notoatmodjo, 2012: 10).

Penjelasan tentang teori ini adalah sebagai berikut:

1. Cara memperoleh kebenaran yang ilmiah. Cara kuno atau tradisional ini dipakai orang untuk memperoleh kebenaran pengetahuan, sebelum ditemukannya metode ilmiah atau metode penemuan secara sistematis dan logis adalah dengan cara non ilmiah, tanpa melalui penelitian. Cara-cara penemuan pengetahuan pada periode ini antara lain meliputi:
 - a. Cara Coba Salah (*Trial and Error*). Melalui cara coba-coba atau dengan kata yang lebih dikenal “*Trial and error*”. Cara coba-coba ini dilakukan dengan menggunakan beberapa kemungkinan dalam memecahkan masalah, dan apabila kemungkinan tersebut tidak berhasil, dicoba kemungkinan yang lain. Cara ini sering dilakukan baik oleh masyarakat awam hingga kalangan ilmiah namun yang membedakan keduanya adalah jika orang awam tanpa ada perencanaan sehingga dilakukan apa saja yang terlintas dipikirkannya. Sedangkan jika dilakukan oleh kalangan ilmiah harus memiliki panduan perencanaan yang matang, boleh jadi berdasarkan hasil penelitian sebelumnya.
 - b. Secara Kebetulan. Penemuan kebenaran secara kebetulan terjadi karena tidak disengaja oleh orang yang bersangkutan. Salah satu contoh adalah penemuan enzim urease oleh Summers pada tahun 1926. Pada suatu hari Summers sedang bekerja dengan ekstrak acetone, dan karena terburu-buru ingin bermain tenis, maka ekstrak *acetone* tersebut disimpan di dalam

kulkas. Keesokan harinya ketika ingin meneruskan percobaannya, ternyata ekstrak acetone yang disimpan di dalam kulkas tersebut timbul kristal-kristal yang kemudian disebut enzim urease.

- c. Cara Kekuasaan atau Otoritas. Dalam kehidupan manusia sehari-hari, banyak sekali kebiasaan-kebiasaan dan tradisi-tradisi yang dilakukan oleh orang, tanpa melalui penalaran apakah yang dilakukan tersebut baik atau tidak. Kebiasaan-kebiasaan ini diwariskan turun-temurun dari generasi ke generasi berikutnya. Dengan kata lain, pengetahuan tersebut diperoleh berdasarkan pada pemegang otoritas, yakni orang mempunyai wibawa atau kekuasaan, baik tradisi, otoritas pemerintah, otoritas pemimpin agama, maupun ahli ilmu pengetahuan atau ilmuan.
- d. Berdasarkan Pengalaman Pribadi. Pengalaman itu merupakan sumber pengetahuan atau pengalaman itu merupakan suatu cara untuk memperoleh kebenaran pengetahuan. Hal ini dilakukan dengan caramengulang kembali pengalaman yang diperoleh dalam memecahkan permasalahan yang dihadapi pada masa yang lalu. Untuk dapat menarik kesimpulan dari pengalaman dengan benar diperlukan berpikir kritis dan logis.
- e. Cara Akal Sehat (*Common Sense*). Akal sehat atau *common sense* kadang-kadang dapat menemukan terori atau kebenaran. Sebelum ilmu pendidikan ini berkembang, para orang tua zaman dahulu agar anaknya mau menuruti nasihat orang tuanya, atau agar anak disiplin menggunakan cara hukuman fisik bila anaknya berbuat salah. Misalnya dijewer telinganya atau dicubit. Ternyata cara menghukum anak ini sampai sekarang berkembang menjadi teori atru kebenaran, bahwa hukuman adalah merupakan metode

(meskipun bukan yang paling baik) bagi pendidikan anak. Pemberian hadiah atau hukuman (*reward and punishment*) merupakan cara yang masih dianut oleh banyak orang untuk mendisiplinkan anak dalam konteks pendidikan.

- f. Kebenaran Melalui Wahyu. Ajaran dan dogma agama adalah suatu kebenaran yang diwahyukan dari Tuhan melalui para Nabi. Kebenaran ini harus diterima dan diyakini oleh pengikut-pengikut agama yang bersangkutan, terlepas dari apakah kebenaran tersebut rasional atau tidak. Sebab kebenaran ini diterima oleh para Nabi sebagai wahyu dan bukan karena hasil usaha penalaran atau penyelidikan manusia.
- g. Kebenaran Secara Intuitif. Kebenaran secara intuitif diperoleh manusia secara cepat sekali melalui proses diluar kesadaran dan tanpa melalui proses penalaran atau berfikir. Kebenaran yang diperoleh melalui intuitif sukar dipercaya karena kebenaran ini tidak menggunakan cara-cara yang rasional dan sistematis. Kebenaran ini diperoleh seseorang hanya berdasarkan intuisi atau suara hati atau bisikan hati saja.
- h. Melalui Jalan Pikiran. Memperoleh kebenaran pengetahuan manusia telah menggunakan jalan pikirannya, baik melalui induksi maupun deduksi. Induksi dan deduksi pada dasarnya merupakan cara melahirkan pemikiran secara tidak langsung melalui pernyataan-pernyataan yang dikemukakan, kemudian dicari hubungannya sehingga dapat dibuat suatu kesimpulan.
- i. Induksi. Induksi adalah proses penarikan kesimpulan yang dimulai dari pernyataan-pernyataan khusus ke pernyataan yang bersifat umum. Dalam berfikir induksi pembuatan kesimpulan tersebut berdasarkan pengalaman-

pengalaman empiris yang ditangkap oleh indera. Karena proses berfikir itu beranjak dari hasil pengamatan indera atau hal-hal yang nyata maka dapat dikatakan bahwa induksi beranjak dari hal-hal yang konkret kepada hal-hal yang abstrak.

- j. Deduksi. Deduksi adalah pembuatan kesimpulan dari pernyataan-pernyataan umum ke khusus. Aristoteles (384-322 SM) mengembangkan cara berfikir deduksi ini kedalam suatu cara yang disebut “silogisme”. Silogisme ini merupakan suatu bentuk deduksi yang memungkinkan seseorang untuk dapat untuk mencapai kesimpulan yang lebih baik. Disini terlihat proses berfikir berdasarkan pada pengetahuan yang umum mencapai pengetahuan yang khusus.
2. Cara Ilmiah dalam Memperoleh Pengetahuan. Cara ini disebut metode penelitian ilmiah, atau lebih populer disebut metodologi penelitian (*research methodology*). Deobold vandallen mengatakan bahwa dalam memperoleh kesimpulan dilakukan dengan mengadakan observasi langsung, dan membuat pencatatan-pencatatan terhadap semua fakta sehubungan dengan objek yang diamatinya. Pencatatan ini mencakup tiga hal pokok, yakni:
 - a. Segala sesuatu yang positif yakni gejala tertentu yang muncul pada saat dilakukan pengamatan.
 - b. Segala sesuatu yang negatif, yakni gejala tertentu yang tidak muncul pada saat pengamatan.
 - c. Gejala-gejala yang muncul secara bervariasi, yaitu gejala-gejala yang berubah-ubah pada kondisi-kondisi tertentu.

Penjelasan di atas, dapat disimpulkan bahwa pengetahuan di diperoleh dengan cara khusus, bukan hanya untuk digunakan saja tetapi ingin mengetahui lebih dalam dan luas mengetahui suatu kebenaran, tetapi masih berkisar pada pengalaman. pengetahuan masih harus didasarkan pada pembuktian ilmiah, baik berdasarkan pengalaman empiris maupun keputusan rasio yang mendalam. Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang menanyakan tentang isi materi yang ingin diukur dari subjek penelitian atau responden. Kedalaman pengetahuan yang ingin kita ketahui atau kita ukur dapat kita sesuaikan dengan tingkatan pengetahuan (Notoatmodjo, 2003: 150).

2.1.1.2. Jamu Gendong

Salah satu penyedia obat tradisional yang paling mudah ditemui adalah penjual jamu gendong. Jamu gendong tidak hanya populer di Pulau Jawa, tetapi juga dapat ditemui diberbagai pulau lain di Indonesia. Jamu yang disediakan dalam bentuk minuman itu sangat digemari masyarakat.

Umumnya jamu gendong menjual kunyit asem, sinom, mengkudu, pahitan, beras kencur, cabe puyang, dan gepyokan. Namun, ada juga yang menyediakan jamu khusus sesuai pesanan, misalnya jamu bersalin dan jamu untuk mengobati keputihan. Dengan adanya industri jamu, kini penjual jamu gendong sering kali juga menyediakan jamu berupa serbuk yang dikonsumsi bersamaan dengan jamu gendong (Suharmiati & Handayani, 2006: 7).

Berbagai macam jamu gendong yang dijual tentu memiliki manfaat yang berbeda-beda. Jamu gendong mempunyai manfaat secara umum, diantaranya: “1) Jamu sebagai minuman herbal yang menyegarkan, 2) Jamu sebagai pencegahan berbagai macam penyakit, 3) Jamu sebagai penyembuh

beberapa penyakit, dan 4) Jamu sebagai pemelihara kecantikan dan stamina” (Murtie, 2015: 10).

Penjelasan tentang teori tersebut diuraikan peneliti sebagai berikut: Jamu sebagai minuman herbal yang menyegarkan. Secara umum jamu merupakan minuman herbal karena dibuat dari bahan-bahan herbal yang tumbuh di Indonesia terutama pulau Jawa. Sebagai minuman herbal, jamu memiliki rasa yang segar alami. Rasa segar tersebut juga membawa manfaat bagi kesegaran tubuh.

Jamu sebagai pencegahan berbagai macam penyakit. Jamu juga memiliki manfaat sebagai pencegah berbagai macam penyakit. Berbagai kandungan herbal seperti kunyit, lengkuas, kapulaga, jahe, kencur, dan lainnya terbukti mampu meningkatkan imunitas tubuh. Dengan demikian secara langsung dapat mencegah berbagai macam penyakit masuk ke dalam tubuh.

Jamu sebagai penyembuh beberapa penyakit. Jika jamu dapat meningkatkan imunitas tubuh sehingga mencegah beberapa penyakit masuk, maka jamu juga bisa dimanfaatkan sebagai penyembuh beberapa penyakit, bisa jadi usaha penyembuhan penyakit menggunakan jamu terkesan lambat, berbeda dengan obat kimia yang reaksinya lebih cepat dan langsung. Hal ini dikarenakan jamu bersifat memelihara dan memulihkan kembali anggota tubuh yang sakit. Pemulihan kembali membutuhkan waktu dan keajegan.

Jamu sebagai pemelihara kecantikan dan stamina. Manfaat lain dari jamu juga sebagai pemelihara kesehatan bagi kaum wanita serta pemeliharaan stamina bagi kaum pria. Beberapa jenis jamu terbukti mampu memelihara kehalusan dan kekenyalan kulit, membuat mata berbinar, dan memelihara organ intim

kewanitaan. Sedangkan bagi kaum pria, beberapa jenis jamu dapat memulihkan stamina setelah aktifitas serta dapat memelihara organ intim pria.

Proses pembuatan jamu gendong hendaknya memenuhi beberapa prosedur yang tetap agar jamu yang dihasilkan mempunyai manfaat bagi konsumen yang meminumnya. Menurut Katno (2008: 6) ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam proses pembuatan jamu gendong, di antaranya: “1) Tepat takaran (dosis) , 2) Tepat waktu penggunaan, 3) Tepat cara penggunaan, 4) Tepat pemilihan bahan, 5) Tepat telaah informasi, 6) Sesuai dengan indikasi penyakit tertentu.”.

Ketepatan takaran/ dosis sangat penting diperhatikan dalam peracikan jamu gendong. Umumnya takaran dosis yang digunakan jamu gendong masih menggunakan sistem tradisional seperti takaran sejumput, segenggam atau pun seruas yang sulit ditentukan ketepatannya. Penggunaan takaran yang lebih pasti dalam satuan gram dapat mengurangi kemungkinan terjadinya efek yang tidak diharapkan karena batas antara racun dan obat dalam bahan tradisional amat tipis. Dosis yang tepat membuat tanaman obat bisa menjadi obat, sedangkan jika berlebih bisa menjadi racun. Sebagai contoh daun seledri terbukti mampu dapat menurunkan tekanan darah tetapi penggunaannya harus berhati-hati karena pada takaran berlebih dapat menurunkan tekanan darah secara drastis sehingga jika berlebihan dapat menyebabkan syok.

Tepat waktu penggunaan dimana setiap bahan yang digunakan memiliki manfaat yang berbeda pada kondisi tertentu. Misalnya, kunyit diketahui bermanfaat untuk mengurangi nyeri haid dan sudah turun-temurun dikonsumsi dalam ramuan jamu kunir asam yang sangat baik dikonsumsi saat sedang datang bulan. Akan tetapi jika diminum pada awal masa kehamilan beresiko

menyebabkan keguguran. Hal ini menunjukkan bahwa ketepatan waktu penggunaan obat tradisional menentukan tercapai atau tidaknya efek yang diharapkan.

Tepat cara penggunaan, yakni satu tanaman obat dapat memiliki banyak zat aktif yang berkhasiat kemungkinan membutuhkan perlakuan yang berbeda dalam penggunaannya. Contohnya, daun Kecubung jika dihisap seperti rokok bersifat bronkodilator dan dapat digunakan sebagai obat asma. Tetapi jika diseduh dan diminum dapat menyebabkan keracunan/mabuk.

Tepat pemilihan bahan, dimana tanaman obat di Indonesia terdiri dari beragam spesies yang kadang kala sulit untuk dibedakan satu dengan yang lain. Kebenaran bahan menentukan tercapai atau tidaknya efek terapi yang diinginkan. Contoh, lempuyang terdiri dari berbagai macam yang sedikit sulit untuk membedakannya. Lempuyang emprit memiliki bentuk yang lebih kecil, berwarna kuning dengan rasa yang pahit dan berkhasiat sebagai penambah nafsu makan. Jenis yang kedua yaitu lempuyang gajah yang memiliki bentuk lebih besar, berwarna kuning, dan berkhasiat sebagai penambah nafsu makan. Jenis yang ketiga yaitu lempuyang wangi yang memiliki warna putih, berbau harum dan memiliki khasiat sebagai pelangsing.

Tepat telaah informasi. Hal tersebut mengindikasikan jika seorang pembuat jamu gendong harus tetap mengikuti perkembangan ilmu pengetahuan mulai dari yang sederhana saling berdiskusi dengan rekan sejawat hingga mengikuti perkembangan ilmu pengetahuan lewat buku, majalah, atau bahkan internet. Perkembangan teknologi informasi saat ini mendorong derasnya arus informasi yang mudah untuk diakses. Informasi yang tidak didukung oleh

pengetahuan dasar yang memadai dan telaah atau kajian yang cukup seringkali mendatangkan hal yang menyesatkan. Ketidaktahuan bisa menyebabkan obat tradisional berbalik menjadi bahan membahayakan. Sebagai contohnya, informasi di media massa menyebutkan bahwa biji jarak mengandung risin yang jika dilakukan perubahan dapat digunakan sebagai antikanker. Risin sendiri bersifat toksik/racun sehingga jika biji jarak dikonsumsi secara langsung dapat menyebabkan diare dan keracunan.

Sesuai dengan indikasi penyakit tertentu. Pengetahuan yang diperoleh menjadi jendela kita menemukan hal-hal baru yang kita pahami. Dalam hal menggunakan pengetahuan untuk mengetahui indikasi suatu penyakit bagi pembuat jamu tentu penting mengingat penjual jamu akan secara langsung mengaplikasikan pengetahuannya tersebut kepada konsumen. Dalam satu jenis tanaman dapat ditemukan beberapa zat aktif yang berkhasiat dalam terapi. Rasio antara keberhasilan terapi dan efek samping yang timbul harus menjadi pertimbangan dalam pemilihan jenis tanaman obat yang akan digunakan dalam terapi. Sebagai contoh daun Tapak dara mengandung alkaloid yang bermanfaat untuk pengobatan diabetes. Akan tetapi daun Tapak dara juga mengandung vincristin yang dapat menyebabkan penurunan leukosit, akibatnya penderita menjadi rentan terhadap penyakit infeksi. Padahal pengobatan diabetes membutuhkan waktu yang lama sehingga daun Tapak dara tidak tepat digunakan sebagai anti diabetes.

2.2 Hasil Penelitian yang Relevan

Penelitian dengan judul, “Pengaruh Pengalaman dan Pelatihan Terhadap Struktur Pengetahuan Auditor Tentang Kekeliruan” oleh Noviyani menggunakan teori Christ yang menyatakan bahwa pengalaman yang lebih akan menghasilkan pengetahuan yang lebih, seseorang yang melakukan pekerjaan sesuai dengan pengetahuan yang dimiliki akan memberikan hasil yang lebih baik daripada mereka yang tidak mempunyai pengetahuan cukup akan tugasnya. Dimana perbedaan pengetahuan dapat ditunjukkan dengan membandingkan individu-individu yang memiliki tingkat pengalaman berbeda.

Relevansi penelitian ini dengan penelitian yang peneliti lakukan adalah setiap individu memiliki tingkat pengetahuan yang berbeda tergantung banyaknya pengalaman yang dimilikinya baik yang diperoleh dari lamanya masa kerja, pelatihan atau pengalaman lainnya yang pernah diterima individu.

2.3 Kerangka Berpikir

Profesi sebagai penjual jamu gendong yang berada di Kelurahan Lenteng Agung Kecamatan Jagakarsa, Jakarta Selatan melakukan kegiatan produksi jamu gendong dan penjualan terhadap jamunya dilakukan secara mandiri. Jumlah penjual jamu gendong yang banyak sebanding dengan jumlah masyarakat yang mengkonsumsi jamu gendong. Masyarakat yang mengkonsumsi jamu gendong meyakini bahwa jamu gendong digunakan sebagai obat tradisional dengan pertimbangan harga yang terjangkau, mudah diperoleh, juga memberikan efek samping terhadap kesehatan. Hal tersebut memberikan peluang pasar yang perlu direspon dengan baik melalui perencanaan produksi yang tepat baik jenis,

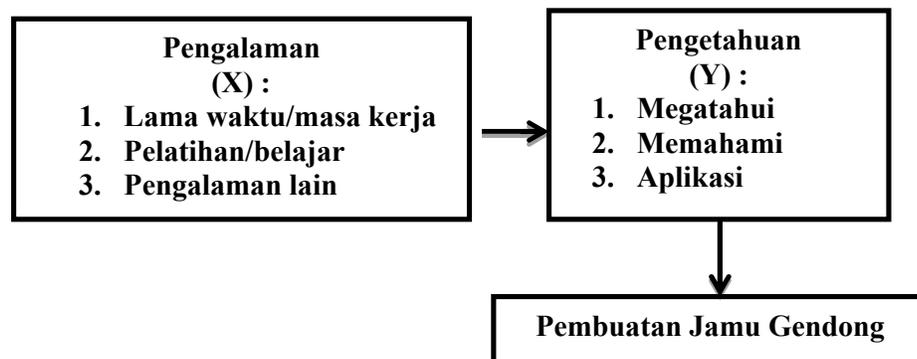
kuantitas, kualitas, maupun kontinuitas sehingga keberadaan jamu harus terus berkembang.

Kemampuan membuat jamu umumnya diperoleh dan berdasarkan pengalaman yang dialaminya secara langsung dari membuat jamu gendong bersama orang tua, famili atau kerabat. Sehingga pengalaman membuat jamu tersebut umumnya sangat dipengaruhi oleh latar belakang dari orang tersebut seperti pendidikan, latihan, atau bekerjanya. Hal tersebut menunjukkan apa yang dilakukan seseorang dalam proses tersebut akan menentukan jenis pengalaman dirinya. Contohnya seorang yang memiliki pengalaman latihan dalam membuat jamu akan memiliki pengalaman dalam membuat jamu. Hal lain yang dapat diperhitungkan adalah latar belakang keluarga seseorang. Seorang yang mempunyai latar belakang keluarga membuat jamu akan mendapatkan pengalaman dari keluarga, famili membuat jamu gendong lebih intensif (jangka waktu) bila dibandingkan jika ia hanya memperolehnya dari pelatihan terutama apabila ia secara langsung membuat jamu dengan mendapat arahan orangtua, keluarga, atau famili. Selain itu pengalaman juga akan semakin banyak jika orang tersebut telah mampu mengatasi masalah yang dihadapi terkait dengan membuat jamu gendong. Sehingga pada penelitian ini, pengalaman akan dilihat dari lama waktu/ masa kerja, pelatihan/belajar dan pengalaman lainnya.

Pada proses pembuatan jamu gendong pengalaman tersebut menjadi penting. Hal tersebut karena dalam membuat jamu gendong dibutuhkan pengetahuan sehingga dalam proses pembuatan jamu yang tepat dan sesuai agar jamu memenuhi syarat dan ketentuan untuk dijual dan dikonsumsi. Pengetahuan dan ketrampilan penjual jamu dalam memilih bahan-bahan yang baik dalam

pembuatan jamu, memahami cara membuat jamu hingga dapat mengaplikasikannya dengan tepat jamu yang diminum dengan kondisi tubuh klien, yang itu semua dapat diperoleh dari pengalaman orang tersebut dalam membuat jamu gendong. Dimana lama waktu/ masa kerja pembuat jamu gendong, pelatihan dan pengalaman lainnya tersebut merupakan cara mengukur pengalaman seseorang. Dimana pengalaman pembuat jamu gendong memiliki pengaruh terhadap pengetahuan pembuat jamu gendong dalam membuat jamu gendong di Kelurahan Lenteng Agung Kecamatan Jagakarsa Jakarta Selatan.

Berdasarkan uraian di atas, maka kerangka teoritik dalam penelitian ketepatan pembuatan jamu gendong dapat digambarkan sebagai berikut:



Bagan 2.1 Kerangka Berpikir

2.4 Hipotesis Penelitian

Berdasarkan kerangka teoritis dan yang diuraikan sebelumnya, maka didapat hipotesis penelitian bahwa “Ada pengaruh antara pengalaman pembuat jamu gendong terhadap pengetahuan pembuat jamu gendong dalam membuat jamu gendong”, berarti semakin banyak pengalaman pembuat jamu gendong maka semakin meningkat pengetahuan pembuat jamu gendong dalam membuat jamu gendong.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan pengetahuan berdasarkan data dan fakta yang valid serta dapat dipercaya tentang pengaruh pengalaman terhadap pengetahuan pembuat jamu gendong dalam membuat jamu gendong di Kelurahan Lenteng Agung Kecamatan Jagakarsa Jakarta Selatan.

3.2 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di Kelurahan Lenteng Agung Kecamatan Jagakarsa, Jakarta Selatan. Tempat penelitian ini dipilih karena menurut survei awal, jumlah pembuat jamu gendong di daerah tersebut yang cukup banyak dan pembuat jamu gendong memiliki tingkat pengetahuan yang rendah dalam membuat jamu gendong. Waktu penelitian dilakukan selama 2 bulan terhitung dari bulan Juni sampai dengan bulan Juli 2017.

3.3 Metode Penelitian

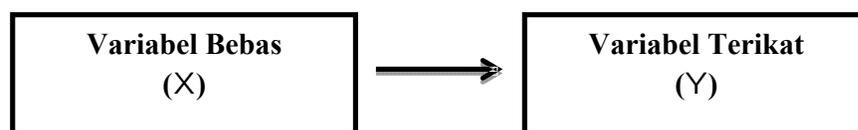
Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei dengan pendekatan kuantitatif. Metode penelitian survei digunakan untuk mendapatkan data dari tempat tertentu yang alamiah, tetapi peneliti melakukan perlakuan dalam pengumpulan data dengan mengedarkan kuesioner. Menurut Arikunto, “survei sampel adalah penelitian dengan menggunakan kuesioner sebagai alat pengumpulan data yang pokok dan pengumpulan data hanya dilakukan pada sebagian populasi” (Arikunto, 2010: 236). Metode ini dipilih karena sesuai

dengan tujuan dari penelitian yaitu memperoleh data dengan cara menggunakan kuesioner untuk mengetahui apakah terdapat pengaruh antara pengalaman dengan pengetahuan pembuat jamu gendong dalam membuat jamu.

Pada umumnya penelitian kuantitatif lebih menekankan pada keluasan informasi, sehingga metode ini cocok digunakan untuk populasi yang luas dengan variabel yang terbatas. Menurut Sugiyono metode kuantitatif digunakan salah satunya apabila masalah yang merupakan titik tolak penelitian sudah jelas. Masalah merupakan penyimpangan dari apa yang seharusnya terjadi, atau perbedaan antara praktek dengan teori (Sugiyono, 2011: 2).

Untuk memperoleh data yang obyektif, digunakan beberapa penelitian, yaitu penelitian kepustakaan (*library research*) dan penelitian lapangan (*field research*). Penelitian kepustakaan (*library research*) yaitu dengan cara mengumpulkan, membaca, dan menganalisa buku yang memiliki hubungan dengan masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini. Penelitian lapangan (*field research*) yaitu dengan cara memperoleh data-data dilapangan berupa kuesioner maupun data dokumentasi.

Untuk mengetahui pengaruh antara variabel bebas (X_1) yaitu pengalaman dengan variabel terikat (Y) yaitu pengetahuan pembuat jamu gendong. Maka peneliti menggambarkan pengaruh tersebut dalam skema sebagai berikut:



Bagan 3.1 Konstelasi Penelitian

Keterangan:

X: Pengalaman Pembuat Jamu Gendong

Y: Pengetahuan Membuat Jamu Gendong

3.4 Populasi dan Sampel

Populasi adalah keseluruhan subyek penelitian (Arikunto, 2013: 173). Populasi merupakan keseluruhan obyek dan subyek yang akan diteliti. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pembuat jamu gendong yang ada di Kelurahan Lenteng Agung Kecamatan Jagakarsa, Jakarta Selatan di Kelurahan Lenteng Agung Kecamatan Jagakarsa, Jakarta Selatan terdapat 10 RW dan 114 RT. Sampel penelitian ini sebanyak 30 pembuat jamu gendong yang terdapat dalam lokasi penelitian.

Menurut Roscoe (1975) yang dikutip Uma Sekaran (2006) untuk menentukan ukuran sampel yaitu sampel lebih dari 30 dan kurang dari 500 adalah tepat untuk kebanyakan penelitian. Teknik yang digunakan dalam pengambilan sampel menggunakan teknik *insidental sampling*, dimana penentuan sampel berdasarkan kebetulan atau insidental dengan memperhatikan karakteristik yang cocok sebagai sumber data.

3.5 Teknik Pengumpulan Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sumber primer. Sumber primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah menggunakan kuesioner yang memuat seperangkat daftar pertanyaan yang harus diisi oleh responden. Instrumen kuesioner digunakan untuk mendapatkan data variabel yang mempengaruhi (X1) yaitu pengalaman pembuat jamu gendong dan variabel terikat (Y) adalah pengetahuan membuat jamu gendong sebagai variabel

yang mempengaruhi. Sumber datanya adalah pembuat jamu gendong yang ada di Kelurahan Lenteng Agung Kecamatan Jagakarsa, Jakarta Selatan.

3.5.1 Instrumen Pengetahuan (Y)

3.5.1.1 Definisi Konseptual

Pengetahuan merupakan segala sesuatu yang diketahui yang diperoleh dari persentuhan panca indera terhadap objek tertentu dari proses melihat, mendengar, merasakan, dan berfikir yang menjadi dasar manusia dan bersikap dan bertindak.

3.5.1.2 Definisi Operasional

Pengetahuan diukur berdasarkan pertanyaan-pertanyaan yang mencakup indikator pengetahuan yaitu tahu, memahami, aplikasi, dan analisis. Pada penelitian ini hasilnya ditunjukkan oleh skor yang diperoleh dari angket yang telah diisi pembuat jamu gendong dan dinyatakan dalam skala *Likert* yang telah dimodifikasi. Dengan skala *Likert*, variabel yang akan diukur dijabarkan menjadi indikator variabel, kemudian indikator variabel tersebut dijadikan titik tolak acuan untuk menyusun butir-butir instrumen yang berupa pernyataan (Sugiyono, 2013: 60).

Pernyataan tersebut memiliki 5 alternatif jawaban yang dapat digambarkan sebagai berikut:

Tabel 3.1 Pola Skor Alternatif Jawaban

Pilihan Jawaban	Bobot Skor
Sangat tinggi	5
Tinggi	4
Sedang	3
Rendah	2
Sangat Rendah	1

Sumber: diolah oleh penulis

3.5.1.3 Kisi-kisi Instrumen

Kisi-kisi instrumen penelitian berfungsi untuk memberikan gambaran atau rincian mengenai nomor item pernyataan positif maupun negatif yang akan disebar. Kisi-kisi instrumen penelitian tersebut juga memberikan informasi mengenai butir pernyataan yang valid dan butir pernyataan yang drop setelah instrumen disebar.

Tabel. 3.2 Kisi-kisi Instrumen Penelitian

Variabel	Indikator	Nomor soal	Jumlah soal
Pengetahuan	Mengetahui	1 sd 15	15
	Memahami	16 sd 25	10
	Aplikasi	26 sd 35	10
Jumlah Soal			35

3.5.1.4 Jenis Instrumen

Jenis instrumen penelitian untuk mengetahui pengaruh pengalaman terhadap pengetahuan pembuat jamu gendong di Kelurahan Lenteng Agung Kecamatan Jagakarsa Jakarta Selatan yaitu kuesioner yang berisi pernyataan-pernyataan terkait dengan variabel pengetahuan. Setiap pernyataan dalam variabel terdiri dari 35 pernyataan yang dijawab oleh sampel sesuai dengan pengetahuan yang dimiliki.

3.5.1.5 Pengujian Validitas dan Perhitungan Reliabilitas

1) Pengujian Validitas

Validitas adalah suatu ukuran yang menunjukkan tingkat-tingkat kevalidan atau kesahihan suatu instrumen (Arikunto, 2013: 211). Untuk menguji validitas dalam penelitian ini menggunakan pendapat para ahli (*judgement expert*), setelah pengujian *judgement expert* selesai, maka

diteruskan dengan uji coba instrumen untuk mengetahui kevalidan butir soal dari instrumen.

Sebuah instrumen dapat dikatakan valid apabila dapat mengukur apa yang hendak diukur dengan tepat. Tinggi rendahnya validitas instrumen menunjukkan sejauh mana data yang terkumpul tidak menyimpang dari gambaran tentang validitas yang dimaksud. Pada penelitian ini, peneliti menggunakan validitas internal dengan menggunakan analisis butir, untuk menguji validitas setiap butir maka skor-skor yang ada pada butir yang dimaksud dikorelasikan dengan skor total. Skor butir dipandang sebagai nilai X dan skor total dipandang sebagai nilai Y. Selanjutnya hasil uji coba ini dimasukkan ke dalam rumus korelasi *product moment* yang dikemukakan Pearson (Sugiyono, 2010 : 356) sebagai berikut:

$$r_{xy} = \frac{n(\sum xy) - (\sum x)(\sum y)}{\sqrt{[n\sum x^2 - (\sum x)^2][n\sum y^2 - (\sum y)^2]}}$$

Keterangan :

- r_{xy} = koefisien korelasi antara variabel X dan variabel Y
- n = jumlah subjek/data
- x = skor tiap item
- y = skor total
- $\sum x$ = jumlah seluruh skor item
- $\sum y$ = jumlah seluruh skor total
- $\sum xy$ = jumlah hasil perkalian skor item dan skor total

Hasil dari analisis ini dikonsultasikan dengan (r_{tabel}) yaitu pada taraf signifikan 5%. Pernyataan dikatakan valid jika koefisien korelasi yang diperoleh (r_{hitung}) lebih besar atau sama dengan angka koefisien korelasi pada (r_{tabel}). Sebaliknya jika (r_{hitung}) lebih kecil daripada (r_{tabel}) maka butir soal tersebut tidak valid.

2) Pengujian Reliabilitas

Reliabilitas menunjuk pada satu pengertian bahwa sesuatu instrumen cukup dapat dipercaya untuk digunakan sebagai alat pengumpul data karena instrumen tersebut sudah baik (Arikunto, 2013: 221). Secara garis besar ada dua jenis reliabilitas, yaitu reliabilitas internal dan reliabilitas eksternal. Penelitian ini, peneliti menggunakan reliabilitas internal, karena hasil uji coba yang diperoleh dengan cara menganalisis data dari satu kali hasil pengujian.

Cara yang dipergunakan untuk mengukur reliabilitas dengan menggunakan rumus Alpha. Rumus ini dipergunakan untuk instrumen yang menggunakan jawaban dengan penilaian bertingkat. Dalam penelitian ini diuji reliabilitas dengan menggunakan rumus Alpha, yaitu:

$$r_{11} = \left(\frac{k}{k-1} \right) \left(1 - \frac{\sum s_i^2}{s_t^2} \right)$$

Keterangan:

r_{11} = koefisien reliabilitas

n = banyaknya butir pertanyaan atau banyaknya soal

1 = bilangan konstan

$\sum s_i^2$ = jumlah varian skor tiap butir pertanyaan

s_t^2 = varian total

Hasil pengujian yang diperoleh diinterpretasikan dengan tabel nilai r interpretasi menurut Arikunto (2007: 206), yaitu:

Tabel 3.3 Interpretasi Tingkat Keterandalan

Koefisien korelasi	Tingkat keterandalan
0,800 – 1,000	Sangat tinggi
0,600 – 0,799	Tinggi
0,400 – 0,599	Cukup
0,200 – 0,399	Rendah
Kurang dari 0,200	Sangat rendah

3.5.2 Instrumen Pengalaman (X1)

3.5.2.1 Definisi Konseptual

Pengalaman adalah suatu tingkat penguasaan dan pemahaman seseorang berdasarkan bidang yang diminatinya sebagai akibat dari perbuatan atau pekerjaan yang telah dilakukan sebelumnya selama jangka waktu tertentu.

3.5.2.2 Definisi Operasional

Pengalaman pembuat jamu gendong diukur berdasarkan pertanyaan-pertanyaan yang mencakup indikator pengalaman yaitu lama waktu/ masa kerja, pelatihan/belajar, dan pengalaman lainnya.

3.5.2.3 Kisi-kisi Instrumen

Kisi-kisi instrumen penelitian untuk pengalaman dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel. 3.5 Kisi-kisi Instrumen Penelitian

Variabel	Indikator	Nomer soal	Jumlah soal
Pengalaman	Lama waktu/ masa kerja	1	1
	Pelatihan/ belajar	3 sd 5	3
	Pengalaman lain	2, 6 sd 10	6
Jumlah Soal			10

3.5.2.4 Jenis Instrumen

Jenis instrumen penelitian berupa kuesioner yang berisi pernyataan-pernyataan terkait dengan variabel pengalaman. Setiap pernyataan dalam variabel terdiri dari 10 pernyataan yang dijawab oleh sampel sesuai dengan keadaan yang sebenarnya tentang latar belakang dirinya untuk mendapatkan gambaran berapa besar pengalaman yang dimilikinya.

3.5.2.5. Pengujian Validitas dan Peghitungan Reabilitas

Dalam suatu penelitian data merupakan kedudukan paling tinggi. Besar dan tidaknya data tergantung pada baik tidaknya instrumen pengumpulan data. Instrumen yang baik harus memenuhi kriteria validitas dan reabilitas instrumen. Pada penelitian ini, instrumen terlebih dahulu dikonstruksi dengan konsultasi kepada dosen ahli sebelum disebar untuk uji coba instrumen dan dihitung dengan pengujian validitas dan reabilitas.

1) Pengujian Validitas

Validitas adalah suatu ukuran yang menunjukkan tingkat-tingkat kevalidan atau kesahihan suatu instrumen (Arikunto, 2013: 211). Untuk menguji validitas dalam penelitian ini menggunakan pendapat para ahli (*judgement expert*), setelah pengujian *judgement expert* selesai, maka diteruskan dengan uji coba instrumen untuk mengetahui kevalidan butir soal dari instrumen.

Sebuah instrumen dapat di katakan valid apabila dapat mengukur apa yang hendak di ukur dengan tepat. Tinggi rendahnya validitas instrumen menunjukkan sejauh mana data yang terkumpul tidak menyimpang dari gambaran tentang validitas yang dimaksud. Pada penelitian ini, peneliti menggunakan validitas internal dengan menggunakan analisis butir, untuk menguji validitas setiap butir maka skor-skor yang ada pada butir yang dimaksud dikorelasikan dengan skor total. Skor butir dipandang sebagai nilai X dan skor total dipandang sebagai nilai Y.

Selanjutnya hasil uji coba ini di masukkan ke dalam rumus korelasi *product moment* yang dikemukakan Pearson (Sugiyono, 2010: 356) sebagai berikut:

$$r_{xy} = \frac{n(\sum XY) - (\sum X)(\sum Y)}{\sqrt{[n.\sum X^2 - (\sum X)^2][n.\sum Y^2 - (\sum Y)^2]}}$$

Keterangan :

- r_{xy} = koefisien korelasi antara variabel X dan variabel Y
- n = jumlah subjek/data
- x = skor tiap item
- y = skor total
- $\sum x$ = jumlah seluruh skor item
- $\sum y$ = jumlah seluruh skor total
- $\sum xy$ = jumlah hasil perkalian skor item dan skor total

Hasil dari analisis ini dikonsultasikan dengan (r_{tabel}) yaitu pada taraf signifikan 5%. Pernyataan dikatakan valid jika koefisien korelasi yang diperoleh (r_{hitung}) lebih besar atau sama dengan angka koefisien korelasi pada (r_{tabel}). Sebaliknya jika (r_{hitung}) lebih kecil daripada (r_{tabel}) maka butir soal tersebut tidak valid.

Berdasarkan hasil uji coba instrumen penelitian yang dilakukan peneliti dari 10 responden maka butir pertanyaan yang diajukan untuk variabel pengalaman yang dinyatakan valid yakni 8 butir pertanyaan sedangkan yang dinyatakan tidak valid atau didrop adalah 2 butir pertanyaan, yakni 6 dan 8. Sedangkan untuk variabel pengetahuan yang dinyatakan valid 33 butir pertanyaan dan yang tidak valid atau didrop adalah butir pertanyaan 3 dan 19 (lihat lampiran hasil uji validitas uji coba instrumen).

2) Pengujian Reliabilitas

Reliabilitas menunjuk pada satu pengertian bahwa sesuatu instrumen cukup dapat dipercaya untuk digunakan sebagai alat pengumpul data karena instrumen tersebut sudah baik (Arikunto, 20013: 221). Secara garis besar ada dua jenis reliabilitas, yaitu reliabilitas internal dan reliabilitas eksternal.

Penelitian ini, peneliti menggunakan reliabilitas internal, karena hasil uji coba yang diperoleh dengan cara menganalisis data dari satu kali hasil pengetesan.

Cara yang dipergunakan untuk mengukur reliabilitas dengan menggunakan rumus Alpha. Rumus ini dipergunakan untuk instrumen yang menggunakan jawaban dengan penilaian bertingkat. Dalam penelitian ini diuji reliabilitas dengan menggunakan rumus Alpha, yaitu:

$$r_{11} = \left(\frac{k}{k-1} \right) \left(1 - \frac{\sum s_i^2}{s_t^2} \right)$$

Keterangan :

r_{11} = koefisien reliabilitas

k = banyaknya butir pertanyaan atau banyaknya soal

1 = bilangan konstan

$\sum s_i^2$ = jumlah varian skor tiap butir pertanyaan

s_t^2 = varian total

Hasil pengujian yang diperoleh diinterpretasikan dengan tabel nilai r interpretasi menurut Arikunto (2007: 206), yaitu :

Tabel 3.6 Interpretasi Tingkat Keterandalan

Koefisien korelasi	Tingkat keterandalan
0,800 – 1,000	Sangat tinggi
0,600 – 0,799	Tinggi
0,400 – 0,599	Cukup
0,200 – 0,399	Rendah
Kurang dari 0,200	Sangat rendah

Hasil pengujian pada untuk uji coba instrumen yang dilakukan peneliti dari 10 responden untuk variabel pengalaman dengan $N = 10$ didapat nilai Cronbach's Alpha 0,912. Sedangkan variabel pengetahuan dengan $N=35$ didapat nilai Cronbach's Alpha 0,983.

3.6 Teknik Analisis Data

Dalam penelitian kuantitatif, analisis data merupakan kegiatan setelah data dari seluruh responden terkumpul, karena sifat penelitian ini adalah penelitian kuantitatif, maka teknik analisis data menggunakan statistik. Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1) Persamaan Regresi

Analisis regresi berguna untuk mendapatkan hubungan fungsional antara dua variabel atau lebih untuk mendapatkan pengaruh antara variabel bebas dengan variabel terikat atau pengaruh variabel terikat terhadap variabel bebas. Didalam mencari persamaan regresi digunakan rumus regresi linear sederhana. Uji persyaratan ini bertujuan untuk memperkirakan bentuk pengaruh yang terjadi antara variabel X yaitu pengalaman pembuat jamu gendong dan variabel Y yaitu pengetahuan membuat jamu gendong. Bentuk persamaannya menggunakan metode *Least Square* (Sudjana, 2005: 312). Konstanta a dan koefisien regresi b dapat dihitung dengan rumus :

$$\hat{Y} = a + bX$$

Dimana:

Koefisien a dan b dapat dicari dengan rumus sebagai berikut:

$$a = \frac{(\sum Y)(\sum X^2) - (\sum X)(\sum XY)}{n \sum X^2 - (\sum X)^2}$$

$$b = \frac{n \sum XY - (\sum X)(\sum Y)}{n \sum XY - (\sum X)^2}$$

Keterangan:

Y = variabel kriterium

X = variabel prediktor

- a = bilangan konstanta
 b = koefisien arah regresi
 $\sum XY$ = jumlah perkalian X dan Y
 $\sum X^2$ = kuadrat dari X

2) Uji Persyaratan Analisis

a. Uji Normalitas Galat Taksiran

Uji ini dilakukan untuk mengetahui apakah data sampel yang diambil dari populasi berdistribusi normal atau tidak. Uji normalitas dilakukan untuk mengetahui apakah galat taksiran regresi Y atas X ($Y - \hat{Y}$) berdistribusi normal atau tidak. Pengujian dilakukan terhadap galat taksiran regresi Y dan X dengan menggunakan Kolmogorov-Smirnov Test pada taraf signifikan (α) = 0,05.

Hipotesis statistik:

H_0 : Galat Taksiran Regresi Y atas X berdistribusi normal

H_1 : Galat Taksiran Regresi Y atas X tidak berdistribusi normal

Kriteria pengujian: nilai probabilitas dari kedua variabel tersebut di atas taraf kesalahan yaitu 0,05 maka data berdistribusi normal.

b. Uji Linieritas Regresi

Uji linieritas bertujuan untuk mengetahui apakah dua variabel mempunyai pengaruh yang linier atau tidak secara signifikan. Uji linieritas ini dilakukan untuk mengetahui apakah persamaan regresi tersebut merupakan bentuk linier atau non linier.

Hipotesis statistik:

H_0 : $Y = a + bX$

$$H_1: Y > \mu$$

Kriteria pengujian:

Ho diterima jika $F_{hitung} < F_{tabel}$ maka regresi linier dan Ho ditolak jika

$F_{hitung} > F_{tabel}$, maka regresi non linier.

3. Uji Hipotesis Penelitian

a. Uji Keberartian Regresi

Uji keberartian regresi menggunakan perhitungan yang disajikan dalam tabel analisi ragam/ *analysis of variance* (ANOVA). Uji keberartian regresi ini digunakan untuk mengetahui apakah persamaan regresi yang diperoleh berarti atau tidak berarti, dengan kriteria pengujian bahwa regresi sangat berarti apabila $F_{hitung} > F_{tabel}$.

Hipotesis statistik:

$$H_0 : \beta \leq 0$$

$$H_1 : \beta > 0$$

Untuk mengetahui keberartian dan linieritas persamaan regresi dari persamaan regresi di atas digunakan tabel ANOVA berikut:

Tabel 3.7 Tabel ANOVA

Sumber Variansi	Dk	JK	KT	F
Total	N	ΣY^2	ΣY^2	
Koefisien (a)	L	JK (a)	JK (a)	
Regresi(b a)	1	JK (b a)	$S^2_{reg} = JK(b a)$	$\frac{S^2_{reg}}{S^2_{sis}}$
Sisa	n - 2	JK (S)	$S^2_{sis} = \frac{JK(S)}{n - 2}$	
Tuna Cocok	k - 2	JK (TC)	$S^2_{TC} = \frac{JK(TC)}{k - 2}$	$\frac{S^2_{TC}}{S^2_G}$
Galat	n - k	JK (G)		

		$S^2G = \frac{JK(G)}{n-k}$	
--	--	----------------------------	--

Sumber: Statistika untuk penelitian (Sugiyono, 2009: 266)

b. Uji Koefisien Korelasi

Kedua variabel adalah data interval maka analisis data pengujian hipotesis adalah menggunakan uji korelasi. Uji koefisien korelasi berguna untuk mengetahui besar kecilnya hubungan antara dua variabel yang diteliti, dengan menggunakan rumus *product moment* dari Pearson. Adapun uji koefisien korelasi menggunakan *product moment* dari Pearson dengan rumus sebagai berikut.

$$r_{xy} = \frac{n \cdot \Sigma XY - (\Sigma X)(\Sigma Y)}{\{n \cdot \Sigma X^2 - (\Sigma X)^2\} \{n \cdot \Sigma Y^2 - (\Sigma Y)^2\}}$$

Hipotesis statistik:

$$H_0 : \rho = 0$$

$$H_1 : \rho > 0$$

Kriteria pengujian:

Jika $r_{hitung} > r_{tabel}$ maka H_0 ditolak dan H_1 diterima, artinya terdapat hubungan antara variabel bebas dan variabel terikat.

4. Uji Keberartian Koefisien Korelasi

Koefisien korelasi yang telah diperoleh diatas harus teruji terlebih dahulu keberartiannya. Menghitung Uji-t untuk mengetahui signifikan koefisien korelasi dengan rumus sebagai berikut:

$$T_{Hitung} = \frac{r\sqrt{n-2}}{\sqrt{(1-r^2)}}$$

Keterangan:

t_{hitung} : Skor signifikan koefisien korelasi
 r_{xy} : Koefisien korelasi product moment
 n : Banyaknya sampel/data

5. Hipotesis statistik:

$H_0 : \rho = 0$

$H_1 : \rho \neq 0$

Kriteria pengujian: H_0 diterima jika $t_{hitung} < t_{tabel}$ dan ditolak jika $t_{hitung} > t_{tabel}$ berarti korelasi signifikan jika H_1 diterima.

6. Uji Koefisien Determinasi

Koefisien determinasi adalah suatu angka koefisien yang menunjukkan besarnya variasi suatu variabel terhadap variabel lainnya. Serta untuk mengetahui besarnya variabel – variabel terikat (pengetahuan membuat jamu gendong) yang disebabkan oleh variabel bebas (pengalaman pembuat jamu gendong). Perhitungan koefisiensi determinasi dilakukan untuk mengetahui persentase besarnya variasi Y ditentukan oleh X dengan menggunakan rumus koefisien determinasi sebagai berikut:

$$KD = r^2_{xy}$$

Keterangan :

KD = Koefisien Determinasi

r^2_{xy} = Koefisien Korelasi Product Moment

3.7 Hipotesis Statistika

Hipotesis statistik pada penenilaian ini menggunakan hipotesis asosiatif. Hipotesis asosiatif adalah suatu pernyataan yang menunjukkan dugaan tentang hubungan antara dua variabel atau lebih. Seperti pada rumusan masalah penelitian ini adalah “Apakah terdapat pengaruh pengalaman pembuat jamu gendong

terhadap pengetahuan dalam membuat jamu gendong di Kelurahan Lenteng Agung Kecamatan Jagakarsa, Jakarta Selatan?”, maka hipotesis statistiknya adalah:

$H_0 : \rho = 0$ (tidak ada pengaruh pengalaman pembuat jamu gendong terhadap pengetahuan membuat jamu gendong di Kelurahan Lenteng Agung Kecamatan Jagakarsa, Jakarta Selatan)

$H_a : \rho > 0$ (ada pengaruh pengalaman pembuat jamu gendong terhadap pengetahuan membuat jamu gendong di Kelurahan Lenteng Agung Kecamatan Jagakarsa, Jakarta Selatan).

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1. Deskripsi Data

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran pengaruh pengalaman terhadap pengetahuan pembuat jamu gendong dalam membuat jamu gendong di Kelurahan Lenteng Agung Kecamatan Jagakarsa Jakarta Selatan. Untuk mendapatkan data primer tentang hal tersebut maka peneliti menggunakan menyebarkan kuesioner pada 30 responden yang berprofesi sebagai pembuat jamu gendong di Kelurahan Lenteng Agung Kecamatan Jagakarsa Jakarta Selatan.

4.1.1. Deskripsi tentang Responden

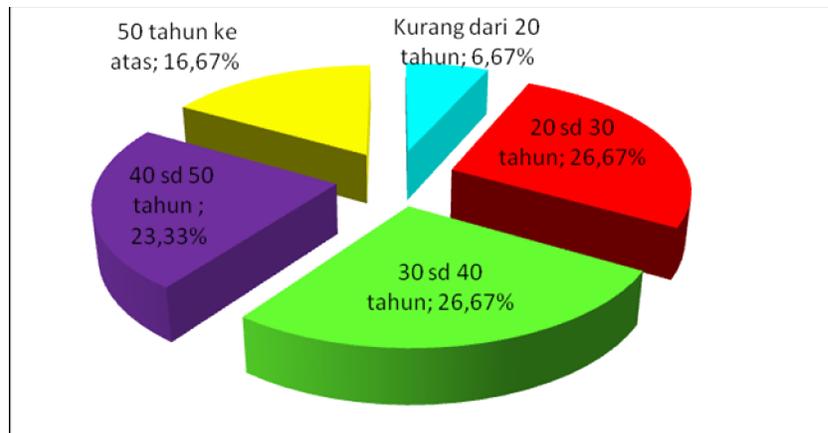
Berdasarkan hasil penelitian responden yang digunakan pada penelitian ini dapat digolongkan dalam tingkatan usia dan pendidikan. Berikut adalah gambaran responden berdasarkan usia.

Tabel 4.1 Responden berdasarkan Usia

Usia	Frekuensi	Persentase
a. Kurang dari 20 tahun	2	6,67%
b. 20 sd 30 tahun	8	26,67%
c. 30 sd 40 tahun	8	26,67%
d. 40 sd 50 tahun	7	23,33%
e. 50 tahun ke atas	5	16,67%
Total	30	100%

Dari tabel di atas dapat dilihat jika sebagian besar responden adalah berusia 20 sampai 30 tahun dan 30 sampai 40 tahun yakni masing-masing 8 responden (26,67%) sedangkan yang berusia 40 tahun sampai 50 tahun yakni 7 responden (23,33%) dan yang berusia 50 tahun ke atas adalah 5 responden (16,67%) dan

kurang dari 20 tahun 2 responden (6,67%). Data tersebut dapat terlihat jelas dalam diagram berikut.



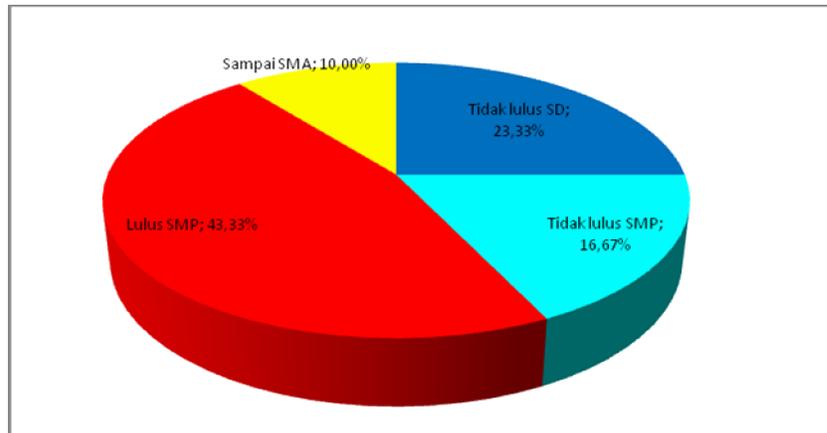
Gambar 4.1 Diagram Frekuensi Responden berdasarkan Usia

Sedangkan responden berdasarkan pendidikannya adalah sebagai berikut.

Tabel 4.1 Responden berdasarkan Pendidikan

Usia	Frekuensi	Persentase
a. Tidak sekolah	2	6,67%
b. Tidak lulus SD	7	23,33%
c. Tidak lulus SMP	5	16,67%
d. Lulus SMP	13	43,33%
e. Sampai SMA	3	10%
Total	30	100%

Dari tabel di atas dapat disimpulkan jika sebagian besar responden pendidikannya adalah lulus SMP adalah 13 responden (43,33%) sedangkan yang paling sedikit adalah yang tidak sekolah yakni 2 responden (6,67%). Untuk yang berpendidikan tidak lulus SD sebanyak 7 responden (23,33%), tidak lulus SMP 5 responden (16,67%) dan yang pendidikan sampai SMA adalah 3 responden (10%). Dari data tersebut maka dapat digambarkan dalam bentuk grafik berikut:



Gambar 4.1 Diagram Frekuensi Responden berdasarkan Pendidikan

4.1.2. Deskripsi Pengalaman

Pengalaman membuat jamu responden dilakukan dengan menggunakan kuesioner tertutup yang terdiri dari 8 butir pertanyaan dengan aspek lama waktu/ masa kerja pelatihan/ belajar dan pengalaman lain. Berdasarkan data variabel pengalaman maka didapatkan jika terdapat masing-masing 1 responden (3,33%) yang memiliki masa kerja ≤ 1 dan 2 tahun, sebanyak 8 responden (26,67%) memiliki masa kerja ≤ 3 tahun, yang masa kerja ≤ 4 tahun sebanyak 17 responden (56,67%) dan yang memiliki masa kerja ≥ 5 tahun adalah sebanyak 3 responden (10%).

Berdasarkan latar belakang keluarga didapatkan sebanyak 5 responden (16,67%) memiliki latar belakang keluarga umum, sebanyak 16 responden (53,33%) memiliki latar belakang keluarga pedagang obat tradisional, 8 responden (26,67%) memiliki latar belakang keluarga pengusaha jamu gendong sedangkan hanya 1 responden (3,33%) yang memiliki latar belakang keluarga pedagang dan pembuat jamu gendong dan tidak ada responden yang memiliki latar belakang keluarga sebagai produsen jamu kemasan.

Dari jawaban responden juga diketahui jika hanya masing-masing 1 responden (3,33%) yang memperoleh pengetahuan cara membuat jamu pertama kali dari keluarga dekat dan pelatihan/ belajar dari produsen jamu/ asosiasi pedagang, pembuat jamu gendong. Sedangkan yang memperoleh pengetahuan cara membuat jamu pertama kali dari famili yang memiliki pekerjaan penjual jamu gendong sebanyak 12 responden (40%) dan yang dari teman, kenalan yang memiliki pekerjaan penjual jamu gendong sebanyak 13 responden (43,33%) dan yang berasal dari suami/istri sebanyak 3 responden (10%).

Adapun hal yang pertama kali diajarkan sebagian besar yakni 19 responden (63,33%) menjawab tentang menentukan racikan jamu gendong sesuai kebutuhan. Dan hanya masing-masing 1 responden (3,33%) yang menjawab tentang pengetahuan alat, bahan jamu gendong, dan manfaat produk-produk jamu kemasan. Sedangkan yang menjawab prosedur pembuatan jamu gendong sebanyak 7 responden (23,33%) dan yang menjawab melayani konsumen ada 2 responden (6,67%).

Untuk pertanyaan tentang cara memperoleh pengetahuan membuat jamu gendong pertama kali sebanyak 9 responden (30%) yang menjawab Mendengarkan cara membuat jamu dari nenek, orang tua membaca dari buku, sebanyak 11 responden (36,67%) dari majalah kesehatan dan pengobatan tradisional, dan sebanyak 10 responden (33,33%) sedangkan tidak ada (0%) yang memperolehnya dengan cara melihat dan memperhatikan pembuatan dari orang tua, saudara, teman atau terjun langsung membuat jamu gendong dan mengikuti pelatihan yang diberikan perkumpulan.

Pada penelitian ini sebanyak masing-masing 1 responden (33,33%) bertanya pada orang tua, family, teman yang memiliki profesi sebagai pembuat jamu gendong dan berdiskusi dengan rekan sejawat untuk menambah pengalaman dalam pembuatan jamu gendong, sebanyak masing-masing 14 responden (46,67%) dengan melakukan meracik jamu gendong di rumah kemudian membagikannya kepada tetangga dan membaca buku atau media sosial tentang kandungan bahan alami serta tidak ada responden (0%) yang mengikuti seminar, pelatihan, workshop yang dilakukan asosiasi produsen jamu kemasan, asosiasi pedagang/ pembuat jamu untuk menambah pengalaman dalam pembuatan jamu gendong.

Sedangkan sebagian besar yakni 13 responden (43,33%) menjawab harga jamu gendong yang dijual dipasaran tentang kesulitan umum yang dihadapi sebagai pembuat jamu gendong, sebanyak 6 responden (20%) menjawab harga bahan yang terus melonjak, 9 responden (30%) menjawab persaingan dengan sesama rekan, 2 responden (6,67%) menentukan racikan jamu yang pas namun tetap berkhasiat namun tidak ada responden (0%) yang menjawab mendapatkan pasokan bahan yang berkualitas sebagai kesulitan umum yang dihadapi sebagai pembuat jamu gendong.

Untuk pertanyaan, cara mengatasi kesulitan sebagian besar yakni 16 responden (53,33%) menjawab dengan banyak melakukan diskusi dengan rekan sejawat, sedangkan yang menjawab banyak bertanya pada keluarga, family atau teman yang lebih dahulu berkecimpung dibidang ini dan yang mencari penyelesaian dengan bantuan media social masing-masing ada 7 responden

(23,33%) dan tidak ada (0%) yang memperluas hubungan dengan penjual bahan di pasar tradisional dan melakukan pelatihan dari asosiasi.

Dari seluruh jawaban responden pada variabel ini maka hasil perhitungan statistic adalah sebagai berikut.

Tabel 4.3 Statistics Pengalaman Pembuat Jamu Gendong

N	Valid	30
	Missing	0
Mean		29,20
Median		30,00
Mode		32
Std. Deviation		3,782
Variance		14,303
Range		14
Minimum		21
Maximum		35
Sum		876

Dari Tabel 4.3 di atas diketahui jika untuk variabel Pengalaman Pembuat Jamu Gendong diperoleh nilai Mean adalah 29,20 dengan Std. Deviation 3,782 dan varian 14,3032. Dengan nilai minimal adalah 21 dan nilai maksimal yakni 35 maka nilai rangenya 14 dengan total nilai adalah sebesar 876.

4.1.3. Deskripsi Pengetahuan

Pada penelitian ini untuk mengukur tingkat pengetahuan responden dalam membuat jamu diperoleh dari kuesioner yang disebar yang terdiri dari 33 butir pertanyaan dengan 3 aspek yang dijabarkan dalam aspek pengetahuan tingkat mengetahui dan memahami masing-masing sebanyak 14 butir pertanyaan, dan aspek aplikasi sebanyak 15 butir pertanyaan.

Tabel 4.4 Statistics Pengetahuan dalam Membuat Jamu Gendong

N	Valid	30
	Missing	0
Mean		124,50
Median		126,00
Mode		127
Std. Deviation		13,193
Variance		174,052
Range		56
Minimum		97
Maximum		153
Sum		3735

Dari tabel 4.4 di atas diketahui jika untuk variabel pengetahuan diperoleh nilai Mean adalah 124,50 dengan Std. Deviation 13,193 dan varian 174,052. Dengan nilai minimal adalah 97 dan nilai maksimal yakni 153 maka nilai rangenya 56 dengan total nilai adalah sebesar 3735.

4.2. Pengujian Persyaratan Analisis Data

Data yang terkumpul perlu dilakukan analisa data. Pada penelitian ini sebelum analisa data dilakukan uji normalitas dengan menggunakan Kolmogorov-Smirnov Test pada taraf signifikan (α) = 0,05. Hasil perhitungan menunjukkan jika nilai Kolmogorov-smirnov variabel X sebesar 0,117 dan variabel Y sebesar 0,075 sedangkan nilai probabilitas dari kedua variabel tersebut adalah 0,200 yang jauh di atas taraf kesalahan yaitu 0,05, maka dinyatakan data berdistribusi normal. Hasil interpretasi tersebut didapatkan dari tabel berikut.

Tabel 4.5 One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Pengalaman Pembuat Jamu Gendong	Pengetahuan dalam Membuat Jamu Gendong
N		30	30
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	29,20	124,50
	Std. Deviation	3,782	13,193
Most Extreme Differences	Absolute	,117	,075
	Positive	,082	,048
	Negative	-,117	-,075
Test Statistic		,117	,075
Asymp. Sig. (2-tailed)		,200 ^{c,d}	,200 ^{c,d}

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

c. Lilliefors Significance Correction.

d. This is a lower bound of the true significance.

Selanjutnya dilakukan uji linieritas untuk mengetahui apakah persamaan regresi tersebut merupakan bentuk linier atau non linier. Adapun hasilnya adalah sebagai berikut.

Tabel 4.6 ANOVA Tabel

			Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Pengetahuan dalam Membuat Jamu Gendong *	Between Groups	(Combined)	3558,667	14	254,190	2,561	,041
		Linearity	1918,187	1	1918,187	19,326	,001
		Deviation from Linearity	1640,480	13	126,191	1,271	,325
Pengalaman Pembuat Jamu Gendong	Within Groups		1488,833	15	99,256		
	Total		5047,500	29			

Uji linieritas diperoleh nilai F_{hitung} sebesar 1,271 sedangkan nilai F_{tabel} pada derajat kebebasan yaitu nilai pembilang sebesar 13 dan penyebut sebesar 15 pada taraf signifikansi 0,05 diperoleh sebesar 2,448, maka $F_{hitung} (1,271) < F_{tabel} (2,448)$ yang menyatakan model persamaan regresi $Y = 61,707 + 2,150X$ adalah linier.

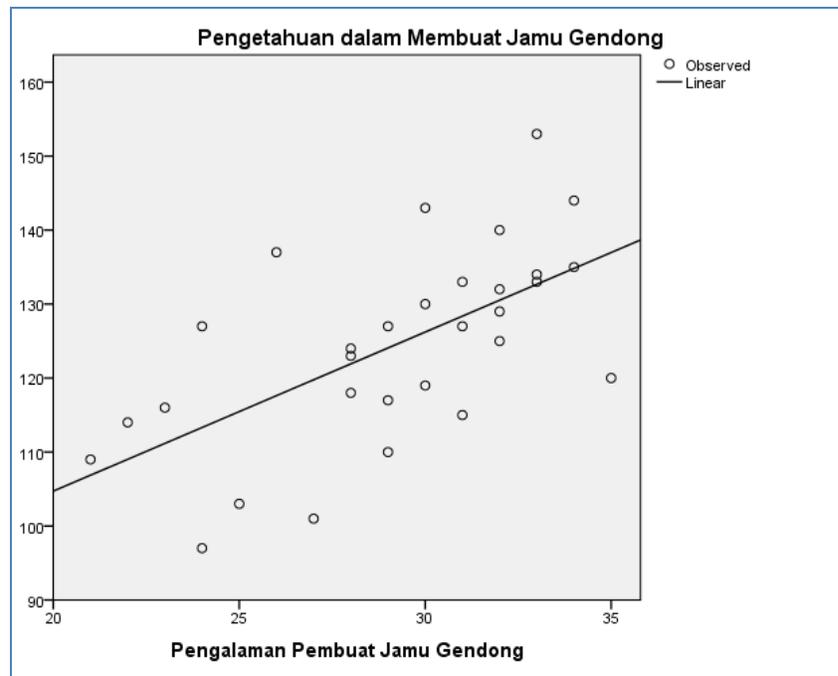
Tabel 4,7 Model Summary and Parameter Estimates**Model Summary and Parameter Estimates**

Dependent Variable: Pengetahuan dalam Membuat Jamu Gendong

Equation	Model Summary					Parameter Estimates	
	R Square	F	df1	df2	Sig.	Constant	b1
Linear	,380	17,163	1	28	,000	61,707	2,150

The independent variable is Pengalaman Pembuat Jamu Gendong.

Berikut adalah grafik scatter plot yang menggambarkan garis lurus model arah regresi dari persamaan $61,707 + 2,150X$. Dimana titik-titik yang tersebar menggambarkan titik koordinat antara X dengan Y.

**Gambar 4.3 Grafik Model Persamaan Regresi $Y = 61,707 + 2,150X$** **4.3. Pengujian Hipotesis**

Hipotesis statistic yang diajukan pada penelitian ini adalah:

1. $H_0: \rho = 0$ (tidak ada pengaruh pengalaman pembuat jamu gendong terhadap pengetahuan membuat jamu gendong di Kelurahan Lenteng Agung Kecamatan Jagakarsa, Jakarta Selatan)

2. $H_a : \rho > 0$ (ada pengaruh pengalaman pembuat jamu gendong terhadap pengetahuan membuat jamu gendong di Kelurahan Lenteng Agung Kecamatan Jagakarsa, Jakarta Selatan).

Pada penelitian ini uji hipotesis dilakukan dengan menggunakan uji t, yang berhasil menyimpulkan tentang:

Tabel 4.8 Korelasi Regesi

Model Summary

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	,616 ^a	,380	,358	10,572

a. Predictors: (Constant), Pengalaman Pembuat Jamu Gendong

Uji korelasi diperoleh sebesar 0,616 berdasarkan tingkatan tergolong korelasi yang tinggi karena berada rentang 0,600 – 0,800. Dimana R-square merupakan koefisien determinasi $0,380 \times 100\% = 38\%$, hasil tersebut merupakan kontribusi hubungan antara pengalaman terhadap pengetahuan, artinya bahwa pengetahuan dipengaruhi oleh pengalaman sebesar 38% sedangkan sisanya 62% ditentukan oleh faktor lain.

Tabel 4.9 Hasil Uji t

Coefficients^a

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	61,707	15,279		4,039	,000
	Pengalaman Pembuat Jamu Gendong	2,150	,519	,616	4,143	,000

a. Dependent Variable: Pengetahuan dalam Membuat Jamu Gendong

Uji t untuk mengetahui signifikansi korelasi, dari hasil perhitungan diperoleh nilai t_{hitung} sebesar 4,143, sedangkan t_{tabel} pada taraf signifikansi 0,05 dengan derajat kebebasan (n-2) adalah 28 sebesar 2,05, maka H_0 ditolak dan H_a diterima

yang berarti pengaruh antara pengalaman pembuat jamu gendong dengan pengetahuan dalam membuat jamu gendong.

4.4. Pembahasan Hasil Penelitian

Hasil perhitungan uji t berhasil menyimpulkan jika ada pengaruh antara pengalaman pembuat jamu gendong dengan pengetahuan dalam membuat jamu gendong. nilai t_{hitung} sebesar 4,143, sedangkan t_{tabel} pada taraf signifikansi 0,05 dengan derajat kebebasan (n-2) adalah 28 sebesar 2,05. Hasil korelasi regresi mendapati jika pengetahuan dipengaruhi oleh pengalaman sebesar 38%. Kontribusi tersebut sebesar 0,616 dan itu termasuk kontribusi yang tergolong dalam tingkatan korelasi yang tinggi karena berada rentang 0,600 – 0,800.

Pengalaman adalah merupakan sumber pengetahuan empirikal sementara latihan guru lebih bersifat teoritikal. Kedua-duanya saling memerlukan untuk menjadikan seseorang mencapai tahap kecakapan yang diperlukan (Goodwin (1999) dalam Johari, dkk (2009:4). Hal tersebut mengindikasikan jika pengalaman adalah sumber pengetahuan lain yang diperoleh selama perjalanan hidup manusia itu sendiri. Pengalaman merupakan pengetahuan yang dibentuk oleh interaksi antara faktor-faktor persekitaran kerja. Masa kerja dan kekerapan melalui pekerjaan yang sama sedikit demi sedikit dapat membina pengetahuan dan kemahiran yang diperlukan. Namun demikian, pengalaman banyak bergantung kepada ingatan dan tafsiran seseorang terhadap suatu hal tertentu sehingga pengalaman tersebut kurang dianggap cukup tanpa pendidikan formal.

Walaupun demikian banyak bukti-bukti statistik dalam berbagai penelitian menunjukkan jika pengalaman memiliki pengaruh signifikan terhadap

pengetahuan seseorang. Johari, (2009:1) dalam penelitiannya yang berjudul “Pengaruh Jenis Latihan Guru dan Pengalaman Mengajar Terhadap Efikasi Guru Sekolah Menengah” mengungkapkan, guru-guru yang berpengalaman mengajar melebihi tujuh tahun berbeda secara statistik dalam aspek efikasi berbanding guru-guru dengan pengalaman mengajar kurang daripada tujuh tahun. Hasil kajian ini mencadangkan guru-guru terlatih perlu diberi peluang mengajar dalam persekitaran yang positif bagi membolehkan mereka membina efikasi guru yang positif.

Pada penelitian ini ini pengalaman dilihat dari lama waktu/ masa kerja, pelatihan/ belajar dan pengalaman lain. Dari lama waktu/ masa kerja sebagian besar responden memiliki masa kerja ≤ 4 tahun walaupun demikian ada pula responden yang memiliki masa kerja ≤ 1 dan 2 tahun. Lamanya masa kerja tersebut membawa pengaruh terhadap keahlian pembuat jamu, baik dilihat dari segi keterampilan praktis maupun keterampilan psikologis. Hal tersebut karena dari pengalaman-pengalaman yang didapat memungkinkan berkembangnya seluruh potensi yang dimiliki olehnya r melalui proses yang dapat dipelajari.

Suatu pembelajaran juga mencakup perubahan yang relatif tepat dari perilaku yang diakibatkan pengalaman, pemahaman dan praktek (Knoers & Haditono, 1999 dalam Asih, 2006: 17). Dalam hal pelatihan/ belajar sumber pelatihan/ belajar sebagian besar adalah teman, kenalan yang memiliki pekerjaan sebagai penjual jamu gendong. Hal tersebut mengindikasikan jika sumber belajar adalah orang-orang yang telah terlibat secara langsung dalam proses pembuatan tersebut. Dimana sebagian responden mengungkapkan jika yang pertama kali diajarkan adalah cara meracik jamu gendong sehingga sesuai dengan kebutuhan.

Hal tersebut mengindikasikan jika praktik adalah cara atau metode yang digunakan dalam proses pembelajaran. Dengan bantuan tenaga yang berpengalaman racikan jamu gendong disesuaikan dengan kebutuhan konsumen dengan melihat tanda atau gejala dari konsumen berdasarkan pengalaman dari sumber belajar. Purnamasari (2005) dalam Asih (2006: 19) memberikan kesimpulan bahwa seorang karyawan yang memiliki pengalaman kerja yang tinggi akan memiliki keunggulan dalam beberapa hal diantaranya: 1) mendeteksi kesalahan, 2) memahami kesalahan dan 3) mencari penyebab munculnya kesalahan.

Dalam hal pengalaman lain digambarkan jika sebagian besar responden untuk menambah pengetahuannya sering mencoba racikan jamu baru dan membaca. Saat ini hampir sebagian besar golongan masyarakat telah memiliki kemampuan untuk akses ke dunia internet hal tersebut mempermudah seseorang mendapatkan pengetahuan baru, apalagi sebagian besar responden berada dalam kisaran usia 30 sd 40 tahun dengan tingkat pendidikan terbanyak adalah lulusan SMP sehingga penggunaan internet melalui HP sangat dimungkinkan. Dengan masa kerja yang dimiliki responden tersebut memungkinkannya mendapatkan berbagai hambatan. Hambatan yang paling umum dihadapi adalah menetapkan harga jamu gendong hal tersebut karena pada umumnya setiap konsumen memiliki racikan jamu yang harus disesuaikan dengan kondisinya, namun terkadang konsumen tidak ingin menambah biaya yang dikeluarkannya. Sedangkan disisi lain penjual jamu gendong ingin tetap jamu racikannya berguna dan bermanfaat. Untuk itu sebagian besar reponden menggunakan diskusi dengan rekan sejawat untuk mengatasi berbagai masalah yang dihadapinya, hal ini selain untuk mengurangi persaingan

antar sesama juga untuk menghargai teman apalagi yang telah dianggap lebih berpengalaman. Berbagai masalah yang dihadapi tersebut menyebabkan pengetahuan menjadi lebih bermakna, pengalaman menyebabkan pengetahuan seseorang bertambah.

4.5. Keterbatasan Penelitian

Dalam melaksanakan penelitian ini, peneliti menyadari banyak menghadapi keterbatasan-keterbatasan yang secara tidak langsung berpengaruh terhadap hasil penelitian yaitu kelemahan dalam melaksanakan pengumpulan data yang sulit dihindari, antara lain:

1. Keterbatasan waktu peneliti melakukan penelitian dikarenakan penelitian ini dilakukan di sela-sela pekerjaan penjual jamu gendong yang harus mencari nafkah untuk diri dan keluarganya.
2. Keterbatasan kemampuan responden dalam menjawab pertanyaan kuesioner peneliti akibat kurang teliti.
3. Keterbatasan waktu responden menyebabkan terbatasnya jumlah sampel yang diambil.

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil perhitungan dengan uji t berhasil menyimpulkan jika ada pengaruh antara pengalaman pembuat jamu gendong dengan pengetahuan dalam membuat jamu gendong. Nilai t_{hitung} sebesar 4,143, sedangkan t_{tabel} pada taraf signifikansi 0,05 dengan derajat kebebasan (n-2) adalah 28 sebesar 2,05. Hasil korelasi regresi mendapati jika pengetahuan dipengaruhi oleh pengalaman sebesar 38%. Kontribusi tersebut sebesar 0,616 dan itu termasuk kontribusi yang tergolong dalam tingkatan korelasi yang tinggi karena berada rentang 0,600 – 0,800.

5.2. Implikasi

Dengan mengetahui jika ada pengaruh antara pengalaman pembuat jamu gendong dengan pengetahuan dalam membuat jamu gendong, diharapkan hasil penelitian ini dapat berimplikasi terhadap:

1. Pembuat jamu gendong untuk terus menambah pengalaman dirinya terutama terkait dengan pengalaman pelatihan, belajarnya sehingga jamu yang dihasilkan lebih bermanfaat.
2. Pembuat jamu gendong untuk terus memanfaatkan berbagai media yang ada guna meningkatkan pengetahuannya.
3. Bagi produsen jamu kemasan untuk membina para penjual/ pembuat jamu gendong agar mampu menerapkan pembuatan jamu yang aman.

5.3 Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan beberapa saran sebagai berikut:

1. Untuk peneliti selanjutnya dapat melanjutkan penelitian ini dengan mengkaji lebih lanjut tentang faktor-faktor yang diperhatikan konsumen ketika menggunakan jamu gendong.
2. Bagi program studi Pendidikan Tata Rias FT UNJ agar memperbanyak literature tentang jamu sebagai obat dan perawatan tubuh tradisonal.
3. Bagi generasi muda harus tetap mengutamakan produk lokal seperti jamu sebagai obat dan perawatan tubuh tradisonal sehingga produk lokal dapat berjaya di pasar.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. Jamu Harus Menjadi Tuan Rumah di Negeri Sendiri. Diakses di www.depkes.go.id. [Artikel] Diakses pada tanggal 03 November 2012
- Arikunto, Suharsini. (2013). *Prosedur Penelitian, Suatu Pendekatan Praktis*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Chaplin, J.P. (2006). *Kamus Lengkap Psikologi*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Dalyono. (2005). *Psikologi Pendidikan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Departemen Pendidikan Nasional. (2005). *Kamus Besar Bahasa Indonesia, Edisi ketiga*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Foster, Bill. (2011). *Pembinaan Untuk Peningkatan Kinerja Karyawan*. Jakarta: PPM.
- Hamalik, Oemar. (2004). *Proses Belajar Mengajar*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Katno. (2008). *Tingkat Manfaat, Keamanan dan Efektivitas Tanaman Obat dan Obat Tradisional*. Karanganyar: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Depkes RI.
- Maqasari, Al Ardi. (2014). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pengalaman Kerja. [Artikel] Diakses di www.e-jurnal pada Juli 2017
- Murtie, Alfin. (2015). *Sehat Dengan Jamu Gendong Khas Jawa*. Klaten: Cable Book.
- Notoatmodjo, S. (2011). *Kesehatan Masyarakat: Ilmu dan Seni, Edisi Revisi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2012). *Metodologi Penelitian Kesehatan, Edisi Revisi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2013). *Promosi Kesehatan Teori dan Aplikasinya, Edisi Revisi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sudjana, N. (2005). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: Rosdakarya.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: ALFABETA

- Suharmiati dan Handayani, L. (1998). *Bahan Baku, Khasiat dan Cara Pengolahan Jamu Gendong*. Studi Kasus Kotamadya Surabaya, Pusat Pelatihan dan Pengembangan Pelayanan Kesehatan, Departemen Kesehatan RI.
- Suharmiati dan Handayani, L. (2006). *Cara Benar Meracik Obat Tradisional*. Jakarta: ArgoMedia Pustaka.
- Taufik, M. (2007). *Prinsip-Prinsip Promosi Kesehatan Dalam Bidang Keperawatan*. Jakarta: CV. Infomedika.
- Torri, M.C. (2003). *Knowledge and Risk Perceptions of Traditional Jamu Medicine Among Urban Consumers*. Departement of Sociologi University of New Brunswick Canada. 3(1): 25-39, 2013.
- Verma, S and Singh, S.P. (2008). *Current amd Future Status of herbal Medicines, Veterinary World*. 1(11), 347-350.
- Wulansih. Hesti. (2014). Analisis Tingkat Pendidikan dan Pengalaman Kerja terhadap Produktivitas Kerja Karyawan pada Perusahaan Funiture CV. Mugharjo Kragilan Bonyowali. [*Naskah Publikasi*]. Surakarta: Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhamadiyah Surakarta

Lampiran 1 Kisi-Kisi Instrumen

Pengalaman

Variabel	Indikator	Nomer soal	Jumlah soal
Pengalaman	Lama waktu/ masa kerja	1	1
	Pelatihan, belajar	3 sd 5	3
	Pengalaman lain	2, 6 sd 10	6
Jumlah Soal			10

Penelitian

Variabel	Indikator	Nomor soal	Jumlah soal
Pengetahuan	Mengetahui	1 sd 15	15
	Memahami	16 sd 25	10
	Aplikasi	26 sd 35	10
Jumlah Soal			35

Lampiran 2 Instrumen Uji CobaKesedian untuk Menjadi Responden

Jakarta, Juli 2017

Nama : _____
Usia : _____
Pendidikan terakhir : _____
Alamat : _____
No. Telp : _____
Pekerjaan : _____

Dengan ini menyatakan bersedia untuk menjadi responden pada penelitian yang berjudul: "PENGARUH PENGALAMAN PEMBUAT JAMU GENDONG TERHADAP PENGETAHUAN DALAM MEMBUAT JAMU GENDONG DI KELURAHAN LENTENG AGUNG, KECAMATAN JAGAKARSA, JAKARTA SELATAN"

Tertanda

Petunjuk Pengisian Kuesioner :

- Tulislah identitas terlebih dahulu pada tempat yang sudah disediakan di atas
- Pilihlah pernyataan yang ada dengan memilih salah satu dari 5 alternatif jawaban yang telah disediakan.
- Jawablah menurut pendapat pribadi dan berilah tanda centang (\surd) pada kolom yang telah disediakan.

1. Mulai membuat jamu, sejak:

- a. \leq 1 tahun
- b. 1,1 - 2 tahun
- c. 2,1 - 3 tahun
- d. 3,1 - 4 tahun
- e. \geq 4 tahun

2. Latar belakang keluarga

- a. Umum (tidak berhubungan dengan jamu gendong)
- b. Pedagang bahan baku jamu
- c. Pedagang jamu gendong
- d. Produsen jamu gendong
- e. Pembuat jamu gendong

- Pilihlah pengalaman yang sudah anda dapatkan (boleh diisi lebih dari satu)

3. Memperoleh pengetahuan cara membuat jamu pertama kali dari:

- a. Mencoba meracik sendiri
- b. Teman, kenalan yang memiliki pekerjaan penjual jamu gendong
- c. Famili (saudara ayah/ ibu, ipar, sepupu, dsb) yang memiliki pekerjaan penjual jamu gendong
- d. Keluarga dekat (orang tua: ayah/ ibu, saudara kandung: kakak/adik) yang memiliki pekerjaan penjual jamu gendong
- e. Pelatihan dan pembelajaran dari Produsen jamu/asosiasi pedagang

4. Hal yang diajarkan pertama kali adalah:

- a. Pengetahuan tentang alat-alat untuk membuat jamu gendong
- b. Pengetahuan tentang bahan-bahan untuk membuat jamu gendong
- c. Manfaat atau khasiat dari tiap jenis jamu
- d. Prosedur pembuatan jamu gendong
- e. Menentukan racikan jamu gendong sesuai kebutuhan

5. Cara membuat jamu gendong pertama kali diperoleh melalui

- a. Mendengarkan cara membuat jamu dari yang berpengalaman
- b. Membaca dari buku, majalah kesehatan dan pengobatan tradisional
- c. Melihat dan memperhatikan pembuatan dari orang tua, saudara, teman
- d. Terjun langsung membuat jamu gendong
- e. Mengikuti pelatihan yang diberikan perkumpulan/asosiasi

6. Pengalaman lain yang didapat dalam membuat jamu gendong

- a. Memenangkan perlombaan membuat jamu gendong yang diadakan produsen jamu kemasan, asosiasi, pedagang/ pembuat jamu
- b. Mengikuti pelatihan membuat jamu gendong
- c. Mengikuti seminar, workshop tentang kesehatan umum, pemasaran
- d. Bekerja sebagai pembuat jamu untuk pedagang jamu lain
- e. Aktif dalam asosiasi produsen jamu kemasan, asosiasi pedagang/pembuat jamu

7. Kegiatan lain untuk menambah pengalaman dalam pembuatan jamu gendong

- a. Bertanya pada orang tua, family, teman yang memiliki profesi sebagai pembuat jamu gendong
 - b. Mencoba meracik jamu gendong di rumah kemudian membagikannya kepada tetangga
 - c. Melakukan diskusi dengan rekan sejawat
 - d. Banyak membaca buku atau media sosial tentang kandungan bahan alami
 - e. Mengikuti seminar, pelatihan, workshop yang dilakukan asosiasi produsen jamu kemasan, asosiasi pedagang/ pembuat jamu
8. Pelatihan yang pernah diikuti untuk menambah pengalaman dalam hal pembuatan jamu gendong
 - a. cara melayani konsumen dan manajemen usaha
 - b. cara memilih bahan dan alat jamu gendong
 - c. proses yang tepat dalam pembuatan jamu
 - d. aneka produk jamu kemasan dan manfaatnya
 - e. bahan berbahaya dalam jamu gendong
 9. Kesulitan umum yang dihadapi sebagai pembuat jamu gendong
 - a. Menentukan racikan jamu yang pas namun tetap berkhasiat
 - b. Mendapatkan pasokan bahan yang berkualitas
 - c. Persaingan profesi dengan sesama rekan
 - d. Harga bahan yang terus melonjak
 - e. Harga jamu gendong yang dijual dipasaran
 10. Cara mengatasi kesulitan
 - a. Banyak bertanya pada keluarga, family atau teman yang lebih dahulu berkecimpung dibidang ini
 - b. Banyak melakukan diskusi dengan rekan sejawat
 - c. Mencari penyelesaian dengan bantuan media sosial
 - d. Memperluas hubungan dengan penjual bahan di pasar tradisional
 - e. Melakukan pelatihan dari asosiasi

Variabel Pengetahuan

Mengetahui

1. Beberapa jamu gendong yang dijual
 - a. jamu kunir asem, beras kencur, pil kita
 - b. cabe puyang, pahitan, kunci sirih
 - c. beras kencur, cabe puyang, pahitan, kunci sirih,
 - d. cabe puyang, pahitan, kunci sirih, kudu laos, gebyokan
 - e. jamu kunir asem, beras kencur, cabe puyang, pahitan, kunci sirih, kudu laos, gebyokan, dan sinom
2. Fungsi jamu kunir asem untuk
 - a. Mencerahkan kulit
 - b. melancarkan haid, dan mengatasi diare
 - c. menambah napsu makan, mengatasi diare dan mencerahkan kulit
 - d. mengatasi bau badan, melancarkan haid, mengatasi mag dan menjaga stamina
 - e. Mencerahkan kulit, melancarkan haid, menambah napsu makan, mengatasi diare, mengatasi bau badan, mengatasi mag dan menjaga stamina
3. Kebersihan hal yang harus diperhatikan dalam membuat jamu
 - a. Kebersihan diri
 - b. Kebersihan bahan
 - c. Kebersihan alat
 - d. Kebersihan bahan dan alat
 - e. Kebersihan bahan dan alat, serta air
4. Kesegaran bahan mempengaruhi
 - a. Penjualan jamu gendong
 - b. citarasa yang dihasilkan

- c. Khasiat jamu
 - d. citara dan khasiat
 - e. citarasa, khasiat dan daya tahan jamu
5. Kebersihan bahan, alat, dan diri penting menjaga kualitas jamu
- a. penjualan jamu gendong
 - b. citarasa yang dihasilkan
 - c. khasiat jamu
 - d. citara dan khasiat
 - e. citarasa, khasiat dan daya tahan jamu
6. Jamu dapat disimpan selama 1 minggu dalam kondisi penyimpanan harus dalam
- a. wadah terbuka dalam suhu kamar
 - b. di botol dalam kondisi tertutup rapat
 - c. botol plastic tertutup
 - d. botol plastik tertutup dan disimpan dalam lemari pendingin
 - e. botol beling tertutup dan disimpan dalam lemari pendingin
7. Hal-hal yang mempengaruhi khasiat dari jamu
- a. kesegaran bahan
 - b. kebersihan alat
 - c. kebersihan alat dan bahan
 - d. kebersihan alat, kesegaran bahan dan ketepatan komposisi
 - e. kebersihan alat dan bahan, komposisi bahan serta proses produksi
8. Tempat penyimpanan bahan jamu tidak baik jika
- a. tempat yang lembab
 - b. terkena sinar matahari langsung
 - c. ditempatkan dalam lemari pendingin
 - d. dalam wadah yang menyimpan air
 - e. tempat yang tidak terlalu kering atau terlalu lembab
9. Jahe yang segar memiliki ciri
- a. warna yang khas
 - b. bau yang khas
 - c. rimpang yang bulat dan utuh
 - d. bau yang khas, rimpang yang bulat dan utuh
 - e. bau dan warna yang khas, rimpang yang bulat dan utuh
10. Temulawak bahan yang digunakan
- a. meningkatkan nafsu makan
 - b. mengatasi masalah pencernaan dan meningkatkan nafsu makan
 - c. mengurangi kelelahan otot, mengurangi radang sendi, mengatasi masalah pencernaan
 - d. mencegah insomnia, mengurangi radang sendi, mengatasi masalah pencernaan
 - e. meningkatkan nafsu makan, mengurangi radang sendi, mengatasi masalah pencernaan, mencegah insomnia dan mengurangi kelelahan otot
11. Bahan pemanis yang dapat digunakan untuk minum jamu
- a. madu
 - b. gula merah yang dicairkan
 - c. madu dan gula merah yang dicairkan
 - d. madu, gula merah yang dicairkan dan wedang jahe
 - e. madu, gula merah yang dicairkan, wedang jahe dan rebusan daun mint
12. Jamu Beras Kencur bahannya adalah:
- a. kencur, kunci, asam
 - b. kencur, kunci, asam, kedawung
 - c. cabe, kencur, kunci, asam, kedawung
 - d. cabe, kencur, kunci, asam, kedawung, jahe
 - e. cabe, kencur, kunci, asam, kedawung, jahe, kapulogo, gula merah

13. Bahan alat yang sebaiknya dihindari dalam proses memasak jamu adalah
 - a. keramik dan stainless steel
 - b. kaca/gelas, dan keramik
 - c. kuningan dan aluminium
 - d. kuningan, dan besi
 - e. aluminium, kuningan, besi
 14. Bahan alat yang sebaiknya digunakan dalam proses memasak jamu
 - a. kuningan, dan besi
 - b. kuningan dan aluminium
 - c. kaca/gelas, dan keramik
 - d. stainless steel, kaca/gelas, keramik
 - e. stainless steel, kaca/gelas, keramik, kayu dan porselin
 15. Ukuran dari bahan yang digunakan dalam pembuatan jamu
 - a. seperempat, dan setengah kilo
 - b. sekarung dan sekilo
 - c. sejimpit, segenggam, sekepal
 - d. segenggam, sekilan, sekepal dan sejumput
 - e. sejimpit, segenggam, sekilan, sekepal dan sejumput
- Memahami
16. Kebersihan alat, memiliki fungsi untuk
 - a. mencegah jamu mudah basi
 - b. meningkatkan cita rasa
 - c. mempertahankan khasiat jamu
 - d. meningkatkan cita rasa dan mencegah jamu mudah basi
 - e. meningkatkan cita rasa, mencegah jamu mudah basi dan mempertahankan khasiat jamu
 17. Kebersihan alat pembuat jamu dilakukan dengan
 - a. Alat pembuat jamu tidak perlu dicuci
 - b. Mencuci alat hanya dengan air yang diember kecil
 - c. Mencuci alat yang digunakan tanpa sabun
 - d. Alat yang digunakan disabun lalu dibilas dengan
 - e. mencuci dengan bantuan sabun lalu dibilas dengan air hangat
 18. Kegunaan rebusan daun sirih adalah
 - a. Menghilangkan bau badan
 - b. Menjaga kebersihan organ kewanitaan
 - c. Membersihkan organ kewanitaan bagian luar
 - d. Untuk menghilangkan keputihan
 - e. Antiseptik bagi bagian kewanitaan
 19. Penggunaan alat berbahan aluminium, kuningan, besi dalam proses memasak jamu tidak tepat digunakan karena:
 - a. mencegah terjadinya kontaminasi dengan bahan
 - b. mengurangi citarasa
 - c. menimbulkan aroma yang kuat dan mengurangi citarasa
 - d. menimbulkan aroma yang kuat, mengurangi citarasa dan mengurangi khasiat dari jamu yang dibuat
 - e. menimbulkan aroma yang kuat, mengurangi citarasa, mengurangi khasiat dari jamu yang dibuat dan menimbulkan kontaminasi dengan bahan
 20. Bahan jamu, dapat diawetkan dengan cara
 - a. Menyimpannya di ruang terbuka tanpa dicuci
 - b. menyimpannya di lemari pendingin setelah dicuci bersih
 - c. menyimpannya setelah dicuci bersih di ruang terbuka bersuhu kamar
 - d. menyimpannya setelah dicuci bersih dan ditiriskan di ruang terbuka bersuhu kamar

- e. menyimpannya di ruang terbuka setelah dicuci bersih dan ditiriskan bersuhu kamar atau merajangnya kemudian mengeringkan dengan bantuan sinar matahari
- 21. Bahan jamu sebaiknya disimpan di
 - a. wadah yang tertutup rapat
 - b. wadah yang terbuka
 - c. ruang terbuka yang bersuhu kamar dalam wadah terbuka
 - d. dalam lemari es dalam wadah yang terbuka
 - e. ruang terbuka yang bersuhu kamar wadah yang terbuka
- 22. Jamu yang sudah jadi (dingin/ adem) disimpan di
 - a. dalam panci alumunium
 - b. dalam botol plastik tertutup
 - c. dalam wadah yang terbuka
 - d. dalam botol kaca tertutup di lemari pendingin
 - e. dalam wadah tertutup yang bahannya stainless steel, kaca/gelas, keramik dan porselin
- 23. Jamu yang baru jadi (panas) langsung sebaiknya ditempatkan dalam
 - a. panci alumunium
 - b. botol plastik
 - c. botol kaca
 - d. panci stainless steel, dan botol kaca/gelas
 - e. wadah yang terbuka yang bahannya stainless steel, kaca/gelas, keramik dan porselin
- 24. Dalam proses memasak jamu digunakan
 - a. api besar
 - b. api besar dan sedang
 - c. api sedang
 - d. api kecil
 - e. api sedang hingga kecil
- 25. Rebusan daun katuk baik
 - a. Untuk wanita yang sedang haid
 - b. Wanita yang sedang dalam proses penyembuhan
 - c. Wanita hamil muda
 - d. Balita dan wanita hamil
 - e. ibu menyusui

Aplikasi

- 26. Bahan jamu yang digunakan adalah
 - a. Bahan yang sudah disimpan lama
 - b. bahan yang baru dibeli
 - c. Bahan yang tidak terkena hama
 - d. Bahan segar
 - e. bahan yang segar dan tidak terkena hama
- 27. Pengeringan bahan jamu berupa kunyit, temulawak, atau jahe dapat dilakukan dengan menggunakan
 - a. Suhu ruang
 - b. Angin dan suhu ruang
 - c. Sinar matahari dan suhu ruang
 - d. Sinar matahari, Angin dan suhu ruang
 - e. Oven, Angin, suhu ruang dan sinar matahari
- 28. Jamu gebyokan bahannya adalah
 - a. daun katuk, daun beluntas, kunyit
 - b. daun beluntas, kunyit, temugiring, kencur, asam jawa
 - c. daun beluntas, kunyit, temugiring, kencur, asam jawa, gula
 - d. daun katuk, daun beluntas, kunyit, temugiring, kencur, asam jawa, gula kelapa

- e. daun katuk, daun beluntas, kunyit, temugiring, kencur, asam jawa, gula kelapa, garam, jeruk nipis, air
29. Sinar matahari digunakan pengeringan bahan berupa kunyit, temulawak, atau jahe selama
- a. Sebulan
 - b. Dua minggu
 - c. Seminggu
 - d. Kurang dari 2 hari
 - e. 3 – 5 hari.
30. Jamu gebyokan sangat baik digunakan pada
- a. Lelaki dewasa
 - b. Anak-anak
 - c. Anak-anak dan remaja wanita
 - d. remaja wanita dan ibu yang menyusui
 - e. Anak-anak, remaja wanita dan ibu yang menyusui
31. jamu pahitan baik diberikan pada
- a. yang mengalami alergi kulit
 - b. memiliki penyakit cacangan
 - c. Wanita yang sedang diet, yang mengalami alergi kulit
 - d. yang mengalami alergi kulit dan memiliki penyakit cacangan
 - e. Wanita yang sedang diet, yang mengalami alergi kulit dan memiliki penyakit cacangan
32. Jamu yang diberikan pada pria kelelahan
- a. Pil kita
 - b. Jamu pahitan
 - c. Jamu sinom dan beras kencur
 - d. Beras kencur, sinom dan kudu laos
 - e. jamu cabe puyang, beras kencur, sinom dan kudu laos
33. Beras kencur efektif
- a. meredakan batuk/flu/radang tenggorokan
 - b. menambah nafsu makan, menghilangkan rasa lelah,
 - c. menyegarkan tubuh, meredakan nyeri haid dan sakit mag
 - d. menghilangkan rasa lelah, menyegarkan tubuh meredakan nyeri haid dan sakit mag
 - e. menambah nafsu makan, menyegarkan tubuh, menghilangkan rasa lelah, meredakan nyeri haid, sakit mag dan meredakan batuk/flu/radang tenggorokan
34. Wedang jahe diberikan setelah minum jamu dengan tujuan
- a. Menghangatkan, menyegarkan tubuh
 - b. meredakan batuk/flu/radang tenggorokan dan Menghangatkan, menyegarkan tubuh
 - c. mengurangi rasa pahit setelah minum jamu, meredakan batuk/flu/radang tenggorokan, Menghangatkan, menyegarkan tubuh
 - d. Menghangatkan, menyegarkan tubuh, meningkatkan stamina, meredakan batuk/flu/radang tenggorokan
 - e. Menghangatkan, menyegarkan tubuh, meningkatkan stamina, meredakan batuk/flu/radang tenggorokan dan mengurangi rasa pahit setelah minum jamu.
35. Bahan dari jamu sinom adalah:
- a. daun sinom atau daun asam muda
 - b. daun sinom atau daun asam muda dan kunyit
 - c. daun sinom atau daun asam muda, kunyit dan gula batu
 - d. daun sinom atau daun asam muda, kunyit, gula batu dan kapulaga,
 - e. daun sinom atau daun asam muda, kunyit, gula batu, garam, air, kayu manis

Lampiran 3 Hasil Uji Validitas

Uji Validitas Variabel X (Pengalaman Pembuat Jamu Gendong)											
No.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	32
2	4	4	2	3	4	4	4	3	5	5	38
3	3	3	3	3	4	4	3	2	3	4	32
4	4	5	3	4	5	3	4	3	4	5	40
5	4	5	5	5	4	3	4	5	5	4	44
6	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	39
7	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	49
8	5	4	5	5	5	4	5	5	5	5	48
9	3	3	3	4	3	4	3	4	3	3	33
10	3	4	4	3	4	3	3	4	4	4	36

Uji Validitas Variabel Y (Pengetahuan)

No.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	
1	5	4	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	5	5	3	3	2	5	2	4	4	4	4	4	4	4	5	148
2	5	4	5	5	5	4	5	5	4	2	4	5	4	4	5	5	5	4	2	5	5	5	3	4	5	4	4	5	4	4	4	5	5	5	152	
3	5	5	2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	169	
4	2	1	2	2	2	2	5	2	2	2	2	1	3	2	1	2	1	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	1	3	2	2	1	3	2	2	70
5	5	2	2	2	4	3	2	2	2	2	2	1	4	4	2	1	5	2	2	2	2	3	2	2	4	2	2	1	4	4	2	1	4	2	87	
6	3	4	4	3	2	4	2	2	4	2	2	2	3	3	2	2	3	4	4	3	2	4	2	2	4	2	2	2	3	2	2	2	3	3	95	
7	3	4	4	2	2	2	3	2	3	2	2	2	3	2	2	2	2	4	4	3	2	2	3	2	2	2	2	2	3	2	2	2	3	3	87	
8	3	4	5	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	4	4	3	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	3	4	86	
9	5	4	4	3	5	4	4	2	4	2	2	2	5	5	2	2	3	4	4	3	2	4	4	2	4	2	2	5	5	5	2	2	5	4	116	
10	5	5	2	5	5	5	5	5	5	4	3	3	5	5	3	3	5	5	5	5	5	5	5	3	5	3	3	3	5	3	3	5	5	149		

Validitas Variabel X (Pengalaman Pembuat Jamu Gendong)

Reliability

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	10	100,0
	Excluded ^a	0	,0
	Total	10	100,0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
,912	10

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
1	35,20	31,733	,807	,897
2	35,10	31,656	,726	,900
3	35,50	30,056	,660	,907
4	35,20	30,400	,810	,895
5	35,00	32,222	,743	,900
6	35,40	36,267	,279	,922
7	35,30	30,233	,938	,888
8	35,30	33,567	,430	,919
9	35,00	30,222	,831	,893
10	34,90	32,544	,647	,905

Validitas Variabel Y (Pengetahuan)

Reliability

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	10	100,0
	Excluded ^a	0	,0
	Total	10	100,0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
,983	35

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
1	111,80	1197,289	,762	,982
2	112,20	1200,844	,686	,983
3	112,40	1260,267	-,002	,985
4	112,50	1165,611	,965	,981
5	112,20	1173,956	,837	,982
6	112,30	1184,233	,873	,982
7	112,10	1197,878	,641	,983
8	112,70	1161,344	,929	,982
9	112,40	1191,156	,852	,982
10	113,20	1198,844	,768	,982
11	113,10	1190,100	,900	,982
12	113,20	1166,400	,913	,982
13	112,00	1215,556	,746	,982
14	112,20	1186,178	,802	,982
15	113,10	1190,100	,900	,982
16	113,20	1166,400	,913	,982
17	112,30	1191,789	,732	,982
18	112,20	1200,844	,686	,983
19	112,60	1262,267	-,021	,985
20	112,30	1178,233	,945	,982
21	112,70	1161,344	,929	,982
22	112,10	1186,322	,874	,982
23	112,80	1197,067	,765	,982
24	113,30	1204,233	,757	,982
25	112,10	1182,767	,854	,982
26	113,30	1204,233	,757	,982
27	113,10	1190,100	,900	,982
28	113,20	1166,400	,913	,982
29	112,00	1215,556	,746	,982
30	112,40	1188,711	,764	,982
31	113,10	1190,100	,900	,982
32	113,20	1166,400	,913	,982
33	113,20	1166,400	,913	,982
34	112,00	1215,556	,746	,982
35	112,10	1184,767	,893	,982

Frequencies

Statistics

Pengalaman Pembuat Jamu Gendong

N	Valid	30
	Missing	0
Mean		29,20
Median		30,00
Mode		32
Std. Deviation		3,782
Variance		14,303
Range		14
Minimum		21
Maximum		35
Sum		876

Pengalaman Pembuat Jamu Gendong

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	21	1	3,3	3,3	3,3
	22	1	3,3	3,3	6,7
	23	1	3,3	3,3	10,0
	24	2	6,7	6,7	16,7
	25	1	3,3	3,3	20,0
	26	1	3,3	3,3	23,3
	27	1	3,3	3,3	26,7
	28	3	10,0	10,0	36,7
	29	3	10,0	10,0	46,7
	30	3	10,0	10,0	56,7
	31	3	10,0	10,0	66,7
	32	4	13,3	13,3	80,0
	33	3	10,0	10,0	90,0
	34	2	6,7	6,7	96,7
	35	1	3,3	3,3	100,0
Total		30	100,0	100,0	

Lampiran 4 Instrument Penelitian

Kesediaan untuk Menjadi Responden

Jakarta, Juli 2017

Nama : _____
 Usia : _____
 Pendidikan terakhir : _____
 Alamat : _____
 No. Telp : _____
 Pekerjaan : _____

Dengan ini menyatakan bersedia untuk menjadi responden pada penelitian yang berjudul: "PENGARUH PENGALAMAN PEMBUAT JAMU GENDONG TERHADAP PENGETAHUAN DALAM MEMBUAT JAMU GENDONG DI KELURAHAN LENTENG AGUNG, KECAMATAN JAGAKARSA, JAKARTA SELATAN"

Tertanda

etunjuk Pengisian Kuesioner :

- **Tuliskan identitas terlebih dahulu pada tempat yang sudah disediakan di atas**
 - **Pilihlah pernyataan yang ada dengan memilih salah satu dari 5 alternatif jawaban yang telah disediakan.**
 - **Jawablah menurut pendapat pribadi dan berilah tanda centang (✓) pada kolom yang telah disediakan.**
1. Mulai membuat jamu, sejak:
 - a. ≤ 1 tahun
 - b. 1,1 - 2 tahun
 - c. 2,1 - 3 tahun
 - d. 3,1 - 4 tahun
 - e. ≥ 4 tahun
 2. Latar belakang keluarga
 - a. Umum (tidak berhubungan dengan jamu gendong)
 - b. Pedagang bahan baku jamu
 - c. Pedagang jamu gendong
 - d. Produsen jamu gendong
 - e. Pembuat jamu gendong
- **Pilihlah pengalaman yang sudah anda dapatkan (boleh diisi lebih dari satu)**
3. Memperoleh pengetahuan cara membuat jamu pertama kali dari:
 - a. Mencoba meracik sendiri
 - b. Teman, kenalan yang memiliki pekerjaan penjual jamu gendong
 - c. Famili (saudara ayah/ ibu, ipar, sepupu, dsb) yang memiliki pekerjaan penjual jamu gendong
 - d. Keluarga dekat (orang tua: ayah/ ibu, saudara kandung: kakak/adik) yang memiliki pekerjaan penjual jamu gendong
 - e. Pelatihan dan pembelajaran dari Produsen jamu/asosiasi pedagang
 4. Hal yang diajarkan pertama kali adalah:
 - a. Pengetahuan tentang alat-alat untuk membuat jamu gendong
 - b. Pengetahuan tentang bahan-bahan untuk membuat jamu gendong
 - c. Manfaat atau khasiat dari tiap jenis jamu
 - d. Prosedur pembuatan jamu gendong
 - e. Menentukan racikan jamu gendong sesuai kebutuhan
 5. Cara membuat jamu gendong pertama kali diperoleh melalui
 - a. Mendengarkan cara membuat jamu dari yang berpengalaman

- b. Membaca dari buku, majalah kesehatan dan pengobatan tradisional
 - c. Melihat dan memperhatikan pembuatan dari orang tua, saudara, teman
 - d. Terjun langsung membuat jamu gendong
 - e. Mengikuti pelatihan yang diberikan perkumpulan/asosiasi
6. Kegiatan lain untuk menambah pengalaman dalam pembuatan jamu gendong
- a. Bertanya pada orang tua, family, teman yang memiliki profesi sebagai pembuat jamu gendong
 - b. Mencoba meracik jamu gendong di rumah kemudian membagikannya kepada tetangga
 - c. Melakukan diskusi dengan rekan sejawat
 - d. Banyak membaca buku atau media sosial tentang kandungan bahan alami
 - e. Mengikuti seminar, pelatihan, workshop yang dilakukan asosiasi produsen jamu kemasan, asosiasi pedagang/ pembuat jamu
7. Kesulitan umum yang dihadapi sebagai pembuat jamu gendong
- a. Menentukan racikan jamu yang pas namun tetap berkhasiat
 - b. Mendapatkan pasokan bahan yang berkualitas
 - c. Persaingan profesi dengan sesama rekan
 - d. Harga bahan yang terus melonjak
 - e. Harga jamu gendong yang dijual dipasaran
8. Cara mengatasi kesulitan
- a. Banyak bertanya pada keluarga, family atau teman yang lebih dahulu berkecimpung dibidang ini
 - b. Banyak melakukan diskusi dengan rekan sejawat
 - c. Mencari penyelesaian dengan bantuan media sosial
 - d. Memperluas hubungan dengan penjual bahan di pasar tradisional
 - e. Melakukan pelatihan dari asosiasi

Variabel Pengetahuan

Mengetahui

1. Beberapa jamu gendong yang dijual
 - a. jamu kunir asem, beras kencur, pil kita
 - b. cabe puyang, pahitan, kunci sirih
 - c. beras kencur, cabe puyang, pahitan, kunci sirih,
 - d. cabe puyang, pahitan, kunci sirih, kudu laos, gebyokan
 - e. jamu kunir asem, beras kencur, cabe puyang, pahitan, kunci sirih, kudu laos, gebyokan, dan sinom
2. Fungsi jamu kunir asem untuk
 - a. Mencerahkan kulit
 - b. melancarkan haid, dan mengatasi diare
 - c. menambah nafsu makan, mengatasi diare dan mencerahkan kulit
 - d. mengatasi bau badan, melancarkan haid, mengatasi mag dan menjaga stamina
 - e. Mencerahkan kulit, melancarkan haid, menambah nafsu makan, mengatasi diare, mengatasi bau badan, mengatasi mag dan menjaga stamina
3. Kesegaran bahan mempengaruhi
 - a. Penjualan jamu gendong
 - b. citarasa yang dihasilkan
 - c. Khasiat jamu
 - d. citara dan khasiat
 - e. citarasa, khasiat dan daya tahan jamu
4. Kebersihan bahan, alat, dan diri penting menjaga kualitas jamu
 - a. penjualan jamu gendong
 - b. citarasa yang dihasilkan
 - c. khasiat jamu
 - d. citara dan khasiat

- e. citarasa, khasiat dan daya tahan jamu
- 5. Jamu dapat disimpan selama 1 minggu dalam kondisi penyimpanan harus dalam
 - a. wadah terbuka dalam suhu kamar
 - b. di botol dalam kondisi tertutup rapat
 - c. botol plastic tertutup
 - d. botol plastik tertutup dan disimpan dalam lemari pendingin
 - e. botol beling tertutup dan disimpan dalam lemari pendingin
- 6. Hal-hal yang mempengaruhi khasiat dari jamu
 - a. kesegaran bahan
 - b. kebersihan alat
 - c. kebersihan alat dan bahan
 - d. kebersihan alat, kesegaran bahan dan ketepatan komposisi
 - e. kebersihan alat dan bahan, komposisi bahan serta proses produksi
- 7. Tempat penyimpanan bahan jamu tidak baik jika
 - a. tempat yang lembab
 - b. terkena sinar matahari langsung
 - c. ditempatkan dalam lemari pendingin
 - d. dalam wadah yang menyimpan air
 - e. tempat yang tidak terlalu kering atau terlalu lembab
- 8. Jahe yang segar memiliki ciri
 - a. warna yang khas
 - b. bau yang khas
 - c. rimpang yang bulat dan utuh
 - d. bau yang khas, rimpang yang bulat dan utuh
 - e. bau dan warna yang khas, rimpang yang bulat dan utuh
- 9. Temulawak bahan yang digunakan
 - a. meningkatkan nafsu makan
 - b. mengatasi masalah pencernaan dan meningkatkan nafsu makan
 - c. mengurangi kelelahan otot, mengurangi radang sendi, mengatasi masalah pencernaan
 - d. mencegah insomnia, mengurangi radang sendi, mengatasi masalah pencernaan
 - e. meningkatkan nafsu makan, mengurangi radang sendi, mengatasi masalah pencernaan, mencegah insomnia dan mengurangi kelelahan otot
- 10. Bahan pemanis yang dapat digunakan untuk minum jamu
 - a. madu
 - b. gula merah yang dicairkan
 - c. madu dan gula merah yang dicairkan
 - d. madu, gula merah yang dicairkan dan wedang jahe
 - e. madu, gula merah yang dicairkan, wedang jahe dan rebusan daun mint
- 11. Jamu Beras Kencur bahannya adalah:
 - a. kencur, kunci, asam
 - b. kencur, kunci, asam, kedawung
 - c. cabe, kencur, kunci, asam, kedawung
 - d. cabe, kencur, kunci, asam, kedawung, jahe
 - e. cabe, kencur, kunci, asam, kedawung, jahe, kapulogo, gula merah
- 12. Bahan alat yang sebaiknya dihindari dalam proses memasak jamu adalah
 - a. keramik dan stainless steel
 - b. kaca/gelas, dan keramik
 - c. kuningan dan aluminium
 - d. kuningan, dan besi
 - e. aluminium, kuningan, besi
- 13. Bahan alat yang sebaiknya digunakan dalam proses memasak jamu
 - a. kuningan, dan besi

- b. kuningan dan alumunium
 - c. kaca/gelas, dan keramik
 - d. stainless steel, kaca/gelas, keramik
 - e. stainless steel, kaca/gelas, keramik, kayu dan porselin
14. Ukuran dari bahan yang digunakan dalam pembuatan jamu
- a. seperempat, dan setengah kilo
 - b. sekarung dan sekilo
 - c. sejimpit, segenggam, sekepal
 - d. segenggam, sekilan, sekepal dan sejumput
 - e. sejimpit, segenggam, sekilan, sekepal dan sejumput

Memahami

15. Kebersihan alat, memiliki fungsi untuk
- a. mencegah jamu mudah basi
 - b. meningkatkan cita rasa
 - c. mempertahankan khasiat jamu
 - d. meningkatkan cita rasa dan mencegah jamu mudah basi
 - e. meningkatkan cita rasa, mencegah jamu mudah basi dan mempertahankan khasiat jamu
16. Kebersihan alat pembuat jamu dilakukan dengan
- a. Alat pembuat jamu tidak perlu dicuci
 - b. Mencuci alat hanya dengan air yang diember kecil
 - c. Mencuci alat yang digunakan tanpa sabun
 - d. Alat yang digunakan disabun lalu dibilas dengan
 - e. mencuci dengan bantuan sabun lalu dibilas dengan air hangat
17. Penggunaan alat berbahan alumunium, kuningan, besi dalam proses memasak jamu tidak tepat digunakan karena:
- a. mencegah terjadinya kontaminasi dengan bahan
 - b. mengurangi citarasa
 - c. menimbulkan aroma yang kuat dan mengurangi citarasa
 - d. menimbulkan aroma yang kuat, mengurangi citarasa dan mengurangi khasiat dari jamu yang dibuat
 - e. menimbulkan aroma yang kuat, mengurangi citarasa, mengurangi khasiat dari jamu yang dibuat dan menimbulkan kontaminasi dengan bahan
18. Bahan jamu, dapat diawetkan dengan cara
- a. Menyimpannya di ruang terbuka tanpa dicuci
 - b. menyimpannya di lemari pendingin setelah dicuci bersih
 - c. menyimpannya setelah dicuci bersih di ruang terbuka bersuhu kamar
 - d. menyimpannya setelah dicuci bersih dan ditiriskan di ruang terbuka bersuhu kamar
 - e. menyimpannya di ruang terbuka setelah dicuci bersih dan ditiriskan bersuhu kamar atau merajangnya kemudian mengeringkan dengan bantuan sinar matahari
19. Bahan jamu sebaiknya disimpan di
- a. wadah yang tertutup rapat
 - b. wadah yang terbuka
 - c. ruang terbuka yang bersuhu kamar dalam wadah terbuka
 - d. dalam lemari es dalam wadah yang terbuka
 - e. ruang terbuka yang bersuhu kamar wadah yang terbuka
20. Jamu yang sudah jadi (dingin/ adem) disimpan di
- a. dalam panci alumunium
 - b. dalam botol plastik tertutup
 - c. dalam wadah yang terbuka
 - d. dalam botol kaca tertutup di lemari pendingin

- e. dalam wadah tertutup yang bahannya stainless steel, kaca/gelas, keramik dan porselin
- 21. Jamu yang baru jadi (panas) langsung sebaiknya ditempatkan dalam
 - a. panci alumunium
 - b. botol plastik
 - c. botol kaca
 - d. panci stainless steel, dan botol kaca/gelas
 - e. wadah yang terbuka yang bahannya stainless steel, kaca/gelas, keramik dan porselin
- 22. Dalam proses memasak jamu digunakan
 - a. api besar
 - b. api besar dan sedang
 - c. api sedang
 - d. api kecil
 - e. api sedang hingga kecil
- 23. Rebusan daun katuk baik
 - a. Untuk wanita yang sedang haid
 - b. Wanita yang sedang dalam proses penyembuhan
 - c. Wanita hamil muda
 - d. Balita dan wanita hamil
 - e. ibu menyusui

Aplikasi

- 24. Bahan jamu yang digunakan adalah
 - a. Bahan yang sudah disimpan lama
 - b. bahan yang baru dibeli
 - c. Bahan yang tidak terkena hama
 - d. Bahan segar
 - e. bahan yang segar dan tidak terkena hama
- 25. Pengeringan bahan jamu berupa kunyit, temulawak, atau jahe dapat dilakukan dengan menggunakan
 - a. Suhu ruang
 - b. Angin dan suhu ruang
 - c. Sinar matahari dan suhu ruang
 - d. Sinar matahari, Angin dan suhu ruang
 - e. Oven, Angin, suhu ruang dan sinar matahari
- 26. Jamu gebyokan bahannya adalah
 - a. daun katuk, daun beluntas, kunyit
 - b. daun beluntas, kunyit, temugiring, kencur, asam jawa
 - c. daun beluntas, kunyit, temugiring, kencur, asam jawa, gula
 - d. daun katuk, daun beluntas, kunyit, temugiring, kencur, asam jawa, gula kelapa
 - e. daun katuk, daun beluntas, kunyit, temugiring, kencur, asam jawa, gula kelapa, garam, jeruk nipis, air
- 27. Sinar matahari digunakan pengeringan bahan berupa kunyit, temulawak, atau jahe selama
 - a. Sebulan
 - b. Dua minggu
 - c. Seminggu
 - d. Kurang dari 2 hari
 - e. 3 – 5 hari.
- 28. Jamu gebyokan sangat baik digunakan pada
 - a. Lelaki dewasa
 - b. Anak-anak
 - c. Anak-anak dan remaja wanita

- d. remaja wanita dan ibu yang menyusui
 - e. Anak-anak , remaja wanita dan ibu yang menyusui
29. jamu pahitan baik diberikan pada
- a. yang mengalami alergi kulit
 - b. memiliki penyakit cacangan
 - c. Wanita yang sedang diet, yang mengalami alergi kulit
 - d. yang mengalami alergi kulit dan memiliki penyakit cacangan
 - e. Wanita yang sedang diet, yang mengalami alergi kulit dan memiliki penyakit cacangan
30. Jamu yang diberikan pada pria kelelahan
- a. Pil kita
 - b. Jamu pahitan
 - c. Jamu sinom dan beras kencur
 - d. Beras kencur, sinom dan kudu laos
 - e. jamu cabe puyang, beras kencur, sinom dan kudu laos
31. Beras kencur efektif
- a. meredakan batuk/flu/radang tenggorokan
 - b. menambah nafsu makan, menghilangkan rasa lelah,
 - c. menyegarkan tubuh, meredakan nyeri haid dan sakit mag
 - d. menghilangkan rasa lelah, menyegarkan tubuh meredakan nyeri haid dan sakit mag
 - e. menambah nafsu makan, menyegarkan tubuh, menghilangkan rasa lelah, meredakan nyeri haid, sakit mag dan meredakan batuk/flu/radang tenggorokan
32. Wedang jahe diberikan setelah minum jamu dengan tujuan
- a. Menghangatkan, menyegarkan tubuh
 - b. meredakan batuk/flu/radang tenggorokan dan Menghangatkan, menyegarkan tubuh
 - c. mengurangi rasa pahit setelah minum jamu, meredakan batuk/flu/radang tenggorokan, Menghangatkan, menyegarkan tubuh
 - d. Menghangatkan, menyegarkan tubuh, meningkatkan stamina, meredakan batuk/flu/radang tenggorokan
 - e. Menghangatkan, menyegarkan tubuh, meningkatkan stamina, meredakan batuk/flu/radang tenggorokan dan mengurangi rasa pahit setelah minum jamu.
33. Bahan dari jamu sinom adalah:
- a. daun sinom atau daun asam muda
 - b. daun sinom atau daun asam muda dan kunyit
 - c. daun sinom atau daun asam muda, kunyit dan gula batu
 - d. daun sinom atau daun asam muda, kunyit, gula batu dan kapulaga,
 - e. daun sinom atau daun asam muda, kunyit, gula batu, garam, air, kayu manis

Lampiran 5 Hasil Penelitian

Data Penelitian Variabel X (Pengalaman Pembuat Jamu Gendong)									
No.	1	2	3	4	5	6	7	8	Total
1	4	4	4	3	4	3	4	4	30
2	3	3	3	3	4	3	4	4	27
3	4	4	4	4	3	4	4	4	31
4	3	5	3	4	5	3	5	5	33
5	3	4	3	3	4	4	4	4	29
6	3	3	3	3	3	3	3	3	24
7	4	4	4	3	4	4	4	4	31
8	3	3	2	3	4	4	5	4	28
9	4	4	4	3	4	3	3	4	29
10	4	4	5	4	4	4	4	4	33
11	5	4	4	4	4	3	3	4	31
12	4	5	4	4	5	3	3	4	32
13	3	4	2	3	3	3	3	3	24
14	5	4	4	4	5	4	4	4	34
15	4	4	3	3	3	4	3	4	28
16	3	3	3	3	3	3	3	4	25
17	4	4	4	3	4	4	4	3	30
18	3	3	3	2	3	3	3	3	23
19	4	5	3	2	5	3	5	5	32
20	4	4	3	3	5	4	4	5	32
21	4	4	4	3	5	4	5	5	34
22	4	5	4	4	5	4	4	5	35
23	4	4	4	3	5	4	4	4	32
24	4	4	3	3	3	3	4	4	28
25	4	5	3	3	5	4	5	4	33
26	5	4	4	1	4	3	4	5	30
27	4	3	2	3	3	2	2	3	22
28	1	3	1	5	4	5	5	5	29
29	4	3	3	3	3	4	3	3	26
30	2	2	3	3	3	3	2	3	21

Data Penelitian Variabel Y (Pengetahuan)

	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	Total
4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	130
5	3	2	4	4	5	4	3	4	3	4	4	3	2	3	2	4	3	2	2	3	2	4	4	3	101
3	4	4	4	4	4	5	3	4	2	4	4	5	4	4	5	4	3	4	4	4	4	4	3	4	127
5	4	5	4	4	5	5	4	5	4	5	5	5	4	4	5	5	5	3	5	4	5	5	5	5	153
5	4	2	2	4	4	4	4	4	3	2	4	4	5	4	3	2	4	3	3	4	2	5	4	2	110
4	4	2	2	2	2	3	3	4	4	4	2	4	2	2	3	2	2	3	4	3	4	2	2	3	97
5	5	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	2	4	2	4	4	4	5	5	2	5	5	4	133
3	2	2	2	2	3	3	3	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	118
3	4	2	2	2	2	5	5	4	4	4	4	5	3	4	4	4	2	4	4	4	4	4	3	4	117
5	5	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	5	5	4	2	4	3	5	3	5	5	3	133
4	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	3	4	5	115
4	4	4	4	4	5	4	5	4	3	4	5	4	5	4	4	3	4	5	4	4	4	5	4	5	140
4	5	3	3	3	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	3	3	3	5	3	5	3	4	5	3	127
5	5	4	4	2	3	4	4	5	3	4	2	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	5	5	4	135
5	4	5	4	3	2	4	4	4	3	3	4	2	4	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	123
5	3	2	2	2	2	3	2	4	3	2	2	3	3	4	4	3	2	4	5	3	2	5	3	2	103
4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	143
4	5	3	2	1	4	2	4	2	4	3	2	4	2	5	4	4	4	3	4	5	4	4	5	4	116
4	5	2	3	4	4	5	4	4	3	3	4	3	4	5	4	3	3	5	4	3	2	4	5	2	125
3	3	3	3	3	3	4	4	4	5	3	4	4	4	5	5	5	5	4	4	4	3	3	3	3	129
5	3	5	4	4	4	4	4	5	5	4	5	4	4	5	4	5	4	4	4	4	4	5	5	4	144
4	4	3	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	4	3	4	5	3	120
4	4	2	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	132
4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	124
4	3	3	3	3	3	5	2	5	5	5	5	3	4	5	5	5	4	4	5	5	3	4	3	3	134
4	4	2	2	4	3	4	4	4	4	2	4	3	4	4	3	4	3	4	4	4	2	4	4	2	119
4	5	4	3	2	5	3	4	4	4	3	2	3	4	3	4	3	2	3	4	3	4	4	3	4	114
5	5	3	4	3	4	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4	3	5	4	4	5	3	3	3	3	127
5	5	2	2	4	4	2	4	5	3	3	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	5	5	5	4	137
4	4	2	2	2	2	3	3	4	4	2	2	3	3	4	4	4	2	4	5	4	2	4	4	2	109

Deskripsi Data

Frequencies

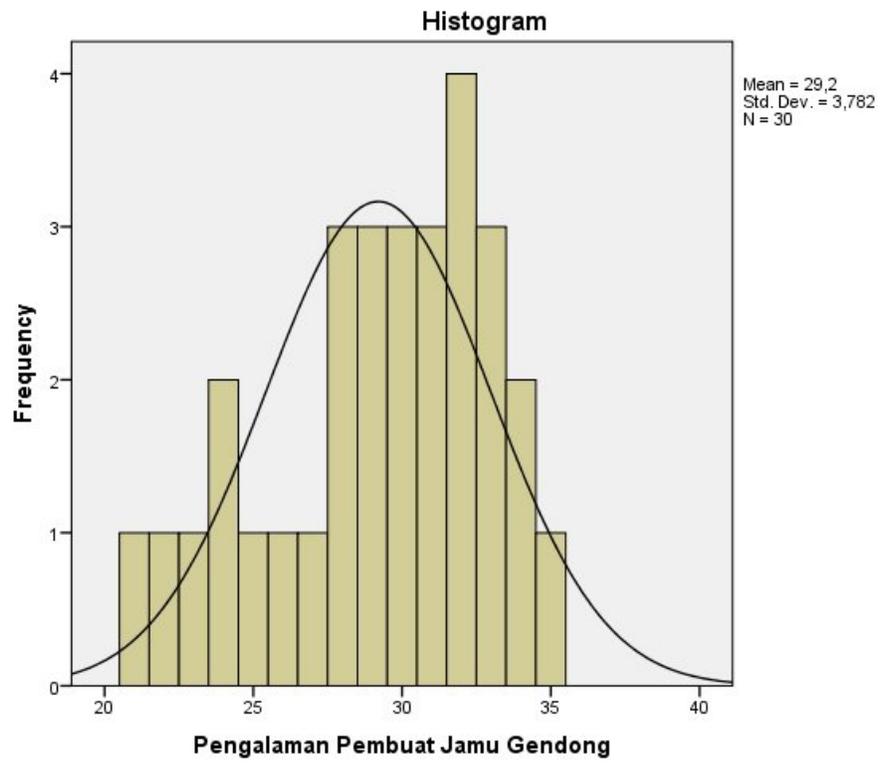
Statistics

Pengalaman Pembuat Jamu Gendong

N	Valid	30
	Missing	0
Mean		29,20
Median		30,00
Mode		32
Std. Deviation		3,782
Variance		14,303
Range		14
Minimum		21
Maximum		35
Sum		876

Pengalaman Pembuat Jamu Gendong

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	21	1	3,3	3,3	3,3
	22	1	3,3	3,3	6,7
	23	1	3,3	3,3	10,0
	24	2	6,7	6,7	16,7
	25	1	3,3	3,3	20,0
	26	1	3,3	3,3	23,3
	27	1	3,3	3,3	26,7
	28	3	10,0	10,0	36,7
	29	3	10,0	10,0	46,7
	30	3	10,0	10,0	56,7
	31	3	10,0	10,0	66,7
	32	4	13,3	13,3	80,0
	33	3	10,0	10,0	90,0
	34	2	6,7	6,7	96,7
	35	1	3,3	3,3	100,0
	Total	30	100,0	100,0	



Frequencies

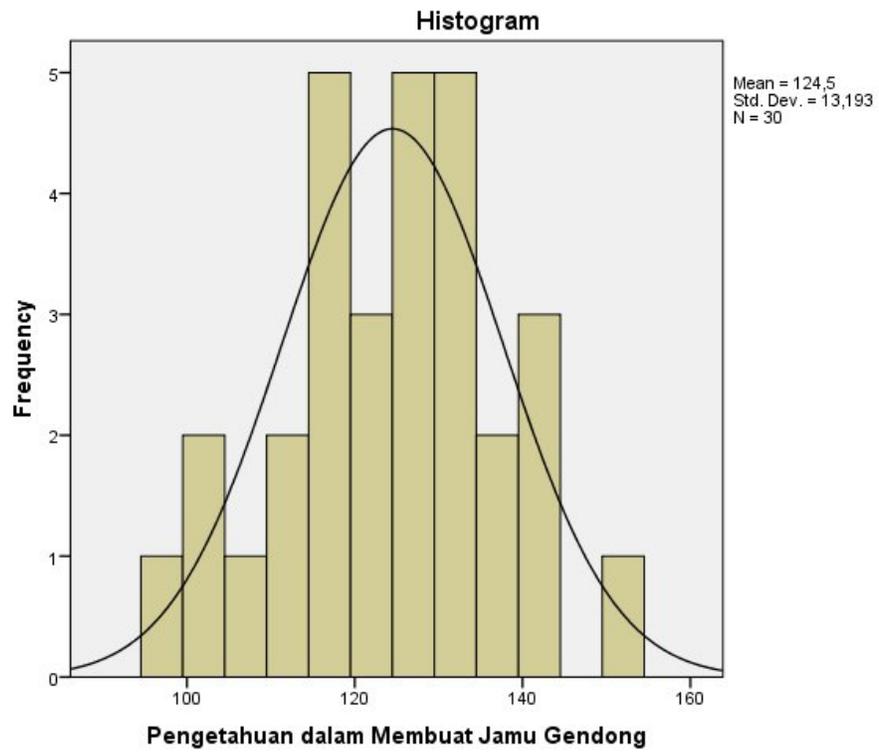
Statistics

Pengetahuan dalam Membuat Jamu Gendong

N	Valid	30
	Missing	0
Mean		124,50
Median		126,00
Mode		127
Std. Deviation		13,193
Variance		174,052
Range		56
Minimum		97
Maximum		153
Sum		3735

Pengetahuan dalam Membuat Jamu Gendong

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 97	1	3,3	3,3	3,3
101	1	3,3	3,3	6,7
103	1	3,3	3,3	10,0
109	1	3,3	3,3	13,3
110	1	3,3	3,3	16,7
114	1	3,3	3,3	20,0
115	1	3,3	3,3	23,3
116	1	3,3	3,3	26,7
117	1	3,3	3,3	30,0
118	1	3,3	3,3	33,3
119	1	3,3	3,3	36,7
120	1	3,3	3,3	40,0
123	1	3,3	3,3	43,3
124	1	3,3	3,3	46,7
125	1	3,3	3,3	50,0
127	3	10,0	10,0	60,0
129	1	3,3	3,3	63,3
130	1	3,3	3,3	66,7
132	1	3,3	3,3	70,0
133	2	6,7	6,7	76,7
134	1	3,3	3,3	80,0
135	1	3,3	3,3	83,3
137	1	3,3	3,3	86,7
140	1	3,3	3,3	90,0
143	1	3,3	3,3	93,3
144	1	3,3	3,3	96,7
153	1	3,3	3,3	100,0
Total	30	100,0	100,0	



Uji Normalitas

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Pengalaman Pembuat Jamu Gendong	Pengetahuan dalam Membuat Jamu Gendong
N		30	30
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	29,20	124,50
	Std. Deviation	3,782	13,193
Most Extreme Differences	Absolute	,117	,075
	Positive	,082	,048
	Negative	-,117	-,075
Test Statistic		,117	,075
Asymp. Sig. (2-tailed)		,200 ^{c,d}	,200 ^{c,d}

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

c. Lilliefors Significance Correction.

d. This is a lower bound of the true significance.

Uji Linieritas

ANOVA Table

			Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Pengetahuan dalam Membuat Jamu Gendong	Between Groups	(Combined)	3558,667	14	254,190	2,561	,041
		Linearity	1918,187	1	1918,187	19,326	,001
		Deviation from Linearity	1640,480	13	126,191	1,271	,325
Pengalaman Pembuat Jamu Gendong	Within Groups		1488,833	15	99,256		
	Total		5047,500	29			

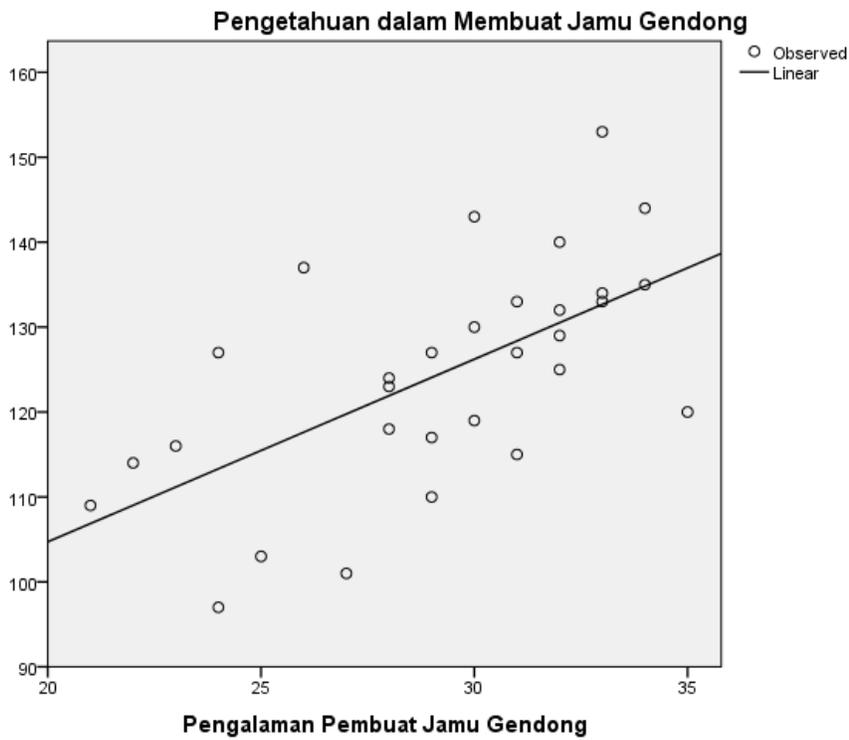
Scatter Plot

Model Summary and Parameter Estimates

Dependent Variable: Pengetahuan dalam Membuat Jamu Gendong

Equation	Model Summary					Parameter Estimates	
	R Square	F	df1	df2	Sig.	Constant	b1
Linear	,380	17,163	1	28	,000	61,707	2,150

The independent variable is Pengalaman Pembuat Jamu Gendong.



Uji Hipotesis

Regression

Variables Entered/Removed^a

Model	Variables Entered	Variables Removed	Method
1	Pengalaman Pembuat Jamu Gendong ^b		Enter

- a. Dependent Variable: Pengetahuan dalam Membuat Jamu Gendong
 b. All requested variables entered.

Model Summary

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	,616 ^a	,380	,358	10,572

- a. Predictors: (Constant), Pengalaman Pembuat Jamu Gendong

ANOVA^a

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	1918,187	1	1918,187	17,163	,000 ^b
	Residual	3129,313	28	111,761		
	Total	5047,500	29			

- a. Dependent Variable: Pengetahuan dalam Membuat Jamu Gendong
 b. Predictors: (Constant), Pengalaman Pembuat Jamu Gendong

Coefficients^a

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	61,707	15,279		4,039	,000
	Pengalaman Pembuat Jamu Gendong	2,150	,519	,616	4,143	,000

- a. Dependent Variable: Pengetahuan dalam Membuat Jamu Gendong

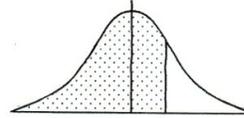
Lampiran 6 Tabel Penelitian

Tabel Nilai-nilai r Product Moment dari Pearson

N	Tarf Signifikan		N	Tarf Signifikan		N	Tarf Signifikan	
	5%	1%		5%	1%		5%	1%
3	0.997	0.999	26	0.388	0.496	55	0.266	0.345
4	0.950	0.990	27	0.381	0.487	60	0.254	0.330
5	0.878	0.959	28	0.374	0.478	65	0.244	0.317
6	0.811	0.917	29	0.367	0.470	70	0.235	0.306
7	0.754	0.874	30	0.361	0.463	75	0.227	0.296
8	0.707	0.834	31	0.355	0.456	80	0.220	0.286
9	0.666	0.798	32	0.349	0.449	85	0.213	0.278
10	0.632	0.765	33	0.344	0.442	90	0.207	0.270
11	0.602	0.735	34	0.339	0.436	95	0.202	0.263
12	0.576	0.708	35	0.334	0.430	100	0.194	0.256
13	0.553	0.684	36	0.329	0.424	125	0.176	0.230
14	0.532	0.661	37	0.325	0.418	150	0.159	0.210
15	0.514	0.641	38	0.320	0.413	175	0.148	0.194
16	0.497	0.623	39	0.316	0.408	200	0.138	0.181
17	0.482	0.606	40	0.312	0.403	300	0.113	0.148
18	0.463	0.590	41	0.308	0.398	400	0.098	0.128
19	0.456	0.575	42	0.304	0.393	500	0.088	0.115
20	0.444	0.561	43	0.301	0.389	600	0.080	0.105
21	0.433	0.549	44	0.297	0.384	700	0.074	0.097
22	0.423	0.537	45	0.294	0.380	800	0.070	0.091
23	0.413	0.526	46	0.291	0.376	900	0.065	0.086
24	0.404	0.515	47	0.288	0.372	1000	0.062	0.081
25	0.396	0.505	48	0.284	0.368			
			49	0.281	0.364			
			50	0.279	0.361			

Sumber : Conover, W.J., *Practical Nonparametric Statistics*, John Wiley & Sons, Inc., 1973

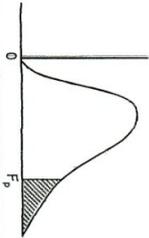
Nilai Persentil untuk Distribusi t
 $v = dk$
 (Bilangan Dalam Badan Daftar Menyatakan t_p)



v	$t_{0,995}$	$t_{0,99}$	$t_{0,975}$	$t_{0,95}$	$t_{0,90}$	$t_{0,80}$	$t_{0,75}$	$t_{0,70}$	$t_{0,60}$	$t_{0,55}$
1	63.66	31.82	12.71	6.31	3.08	1.376	1.000	0.727	0.325	0.518
2	9.92	6.96	4.30	2.92	1.89	1.061	0.816	0.617	0.289	0.142
3	5.84	4.54	3.18	2.35	1.64	0.978	0.765	0.584	0.277	0.137
4	4.60	3.75	2.78	2.13	1.53	0.941	0.744	0.569	0.271	0.134
5	4.03	3.36	2.57	2.02	1.48	0.920	0.727	0.559	0.267	0.132
6	3.71	3.14	2.45	1.94	1.44	0.906	0.718	0.553	0.265	0.131
7	3.50	3.00	2.36	1.90	1.42	0.896	0.711	0.519	0.263	0.130
8	3.36	2.90	2.31	1.86	1.40	0.889	0.706	0.516	0.262	0.130
9	3.25	2.82	2.26	1.83	1.38	0.883	0.703	0.513	0.261	0.129
10	3.17	2.76	2.23	1.81	1.37	0.879	0.700	0.542	0.260	0.129
11	3.11	2.72	2.20	1.80	1.36	0.876	0.697	0.540	0.260	0.129
12	3.06	2.68	2.18	1.78	1.36	0.873	0.695	0.539	0.259	0.128
13	3.01	2.65	2.16	1.77	1.35	0.870	0.694	0.538	0.259	0.128
14	2.98	2.62	2.14	1.76	1.34	0.868	0.692	0.537	0.258	0.128
15	2.95	2.60	2.13	1.75	1.34	0.866	0.691	0.536	0.258	0.128
16	2.92	2.58	2.12	1.75	1.34	0.865	0.690	0.535	0.258	0.128
17	2.90	2.57	2.11	1.74	1.33	0.863	0.890	0.534	0.257	0.128
18	2.88	2.55	2.10	1.73	1.33	0.862	0.688	0.534	0.257	0.127
19	2.86	2.54	2.09	1.73	1.33	0.861	0.688	0.532	0.257	0.127
20	2.84	2.53	2.09	1.72	1.32	0.860	0.687	0.533	0.257	0.127
21	0.83	2.52	2.08	1.72	1.32	0.859	0.686	0.532	0.257	0.127
22	2.82	2.51	2.07	1.72	1.32	0.858	0.686	0.532	0.256	0.127
23	2.81	2.50	2.07	1.71	1.32	0.858	0.685	0.532	0.256	0.127
24	2.80	2.49	2.06	1.71	1.32	0.857	0.685	0.531	0.256	0.127
25	2.79	2.48	2.06	1.71	1.32	0.856	0.684	0.531	0.256	0.127
26	2.78	2.48	2.06	1.71	1.32	0.856	0.684	0.531	0.256	0.127
27	2.77	2.47	2.05	1.70	1.31	0.855	0.684	0.531	0.256	0.127
28	2.76	2.47	2.05	1.70	1.31	0.855	0.683	0.530	0.256	0.127
29	2.76	2.46	2.04	1.70	1.31	0.854	0.683	0.530	0.256	0.127
30	2.75	2.46	2.04	1.70	1.31	0.854	0.683	0.530	0.256	0.127
40	2.70	2.42	2.02	1.68	1.30	0.854	0.681	0.529	0.255	0.126
60	2.66	2.39	2.00	1.67	1.30	0.848	0.679	0.527	0.254	0.126
120	2.62	2.36	1.98	1.66	1.29	0.845	0.677	0.526	0.254	0.126
∞	2.58	2.33	1.96	1.645	1.28	0.842	0.674	0.521	0.253	0.126

Sumber : Statistical Tables for Biological, Agricultural and Medical Research, Fisher, R.Y., dan Yates F
 Table III. Oliver & Boyd, Ltd., Edinburg

Nilai Persentil untuk Distribusi F
 (Bilangan dalam Daftar menyatakan F_p)
 Baris atas untuk $p = 0,05$ dan Baris bawah untuk $p = 0,01$



$v_2 = dk$ Penyebut	$v_1 = dk$ Pembilang																							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	16	20	24	30	40	50	75	100	200	500	∞
1	161	200	216	225	230	234	237	239	241	242	243	244	245	246	248	249	250	251	252	253	253	254	254	254
2	4052	4889	5403	5655	5764	5869	5928	5981	6022	6056	6082	6106	6142	6169	6208	6234	6258	6286	6302	6323	6334	6352	6361	6366
3	9849	9901	9917	9925	9930	9933	9934	9936	9938	9940	9941	9942	9943	9944	9945	9946	9947	9948	9948	9949	9949	9949	9950	9950
4	1013	955	928	912	901	894	888	884	881	878	876	874	871	869	866	864	862	860	858	857	856	854	854	853
5	3412	3081	2946	2871	2824	2791	2767	2749	2734	2723	2713	2705	2692	2683	2669	2660	2650	2641	2630	2627	2623	2618	2614	2612
6	661	579	541	519	505	495	488	482	478	474	470	468	464	460	456	453	450	446	444	442	440	438	437	436
7	1628	1327	1206	1139	1097	1067	1045	1027	1015	1005	996	989	989	987	988	989	990	991	992	992	993	994	994	992
8	599	514	476	453	439	428	421	415	410	406	403	400	396	392	387	381	377	375	372	371	369	368	367	367
9	1374	1052	978	915	875	847	826	810	798	787	779	772	760	752	739	731	723	714	709	702	699	694	690	688
10	659	559	514	476	453	439	428	421	415	410	406	403	400	396	392	387	381	377	375	372	371	369	368	367
11	1528	1174	1082	1015	975	947	926	910	898	887	879	872	860	852	839	831	823	814	809	802	799	794	790	788
12	559	474	436	412	397	387	379	373	368	363	360	357	352	349	344	341	338	334	332	329	328	326	324	323
13	1225	955	845	785	746	719	700	681	671	662	654	647	635	627	615	607	598	590	585	578	575	570	567	565
14	532	474	436	412	397	387	379	373	368	363	360	357	352	349	344	341	338	334	332	329	328	326	324	323
15	1126	865	759	701	663	637	619	603	591	582	574	567	556	548	536	528	520	511	506	496	491	488	486	486
16	512	426	388	363	348	337	329	323	318	313	310	307	302	298	293	289	286	282	280	277	276	273	272	271
17	1056	802	699	642	606	580	562	547	535	526	518	511	500	492	480	473	464	456	451	445	441	436	433	431
18	496	410	371	348	333	322	314	307	302	297	294	291	286	282	277	274	270	267	264	261	259	256	255	254
19	1004	756	655	599	564	539	521	506	495	485	478	471	460	452	441	433	425	417	412	405	401	396	393	391

		$V_1 = dk$ perbilang										$V_2 = dk$													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	16	20	24	30	40	50	75	100	200	500	∞
26	422	337	289	274	259	247	239	232	227	222	218	215	210	205	199	195	190	182	178	172	170	169			
	772	553	464	414	382	359	342	329	317	309	302	296	286	277	266	258	250	241	236	228	225	219	215	213	
27	421	335	286	273	257	246	237	230	225	220	216	213	208	203	197	193	188	184	180	176	174	171	168	167	
	768	549	460	411	379	356	339	326	314	306	298	289	283	274	263	255	247	238	233	225	221	216	212	210	
28	420	334	285	271	256	244	236	229	224	219	215	212	206	202	196	191	187	181	178	175	172	169	167	165	
	764	545	457	407	376	353	336	323	311	303	295	280	280	271	260	252	244	235	230	222	218	213	209	206	
29	418	333	283	270	254	243	235	228	222	218	214	210	205	200	194	190	185	180	177	173	171	168	165	164	
	760	552	454	404	373	350	333	320	308	300	292	287	277	268	257	249	241	232	227	219	215	210	206	203	
30	417	332	282	269	253	242	234	227	221	216	212	209	204	199	193	189	184	179	176	172	169	166	164	162	
	756	539	451	402	370	347	330	317	306	298	290	284	274	266	255	247	238	229	224	216	213	207	203	201	
32	415	330	280	267	251	240	232	225	219	214	210	207	202	197	191	186	182	178	174	169	167	164	161	159	
	750	534	446	397	366	342	325	312	301	294	286	280	270	262	251	242	234	225	220	212	208	202	198	196	
34	413	328	288	265	249	238	230	223	217	212	208	205	200	195	189	184	180	174	171	167	164	161	159	157	
	744	529	442	393	361	338	321	308	297	289	282	276	268	258	247	238	230	221	215	208	204	198	194	191	
36	411	326	280	263	248	236	228	221	215	210	206	203	198	193	187	182	178	172	169	165	162	159	156	155	
	739	525	438	389	358	335	318	304	294	286	278	272	262	254	243	235	226	217	212	204	200	194	190	187	
38	410	325	285	262	246	235	226	219	214	209	205	202	196	192	185	180	176	171	167	163	160	157	154	153	
	736	521	434	386	354	332	315	302	291	282	275	269	259	251	240	232	222	214	208	200	197	190	186	184	
40	408	323	284	261	245	234	225	218	212	207	204	200	195	190	184	179	174	169	166	161	159	155	153	151	
	731	518	431	383	351	329	312	299	288	280	273	266	256	249	237	229	220	211	205	197	194	188	184	181	
42	407	322	283	259	244	232	224	217	211	206	202	199	194	189	182	178	173	168	164	160	157	154	151	149	
	727	515	429	380	349	326	310	298	286	277	270	264	254	246	235	226	217	208	202	194	191	185	180	178	
44	406	321	282	258	243	231	223	216	210	205	201	198	192	188	181	176	172	166	163	158	156	152	150	148	
	724	512	426	378	346	324	307	294	284	275	268	262	252	244	232	224	215	206	200	192	188	182	178	175	
46	405	320	281	257	242	230	222	214	209	204	200	197	191	187	180	175	171	165	162	157	154	151	148	146	
	721	510	424	376	344	322	305	292	282	273	266	260	250	242	230	222	213	204	198	190	186	180	176	172	
48	404	319	280	256	241	230	221	214	208	203	199	196	190	186	179	174	170	164	161	156	153	150	147	145	
	719	508	422	374	342	320	304	290	280	271	264	258	248	240	228	220	211	202	196	188	184	178	173	170	
50	403	318	279	256	240	228	220	213	207	202	198	195	190	185	178	174	169	163	160	155	152	148	146	144	

Lanjutan Distribusi F

$v_2 = dk$	$v_1 = dk$ pembilang																																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	16	20	24	30	40	50	75	100	200	500	∞																								
11	4.84	3.98	3.59	3.36	3.20	3.08	3.01	2.92	2.86	2.82	2.79	2.74	2.70	2.65	2.61	2.57	2.53	2.50	2.47	2.45	2.42	2.41	2.40	9.86	7.20	6.22	5.67	5.32	5.07	4.88	4.74	4.63	4.54	4.46	4.40	4.28	4.21	4.10	4.02	3.94	3.86	3.80	3.74	3.70	3.66	3.62	3.60	
12	4.75	3.88	3.49	3.26	3.11	3.00	2.92	2.84	2.77	2.72	2.67	2.63	2.60	2.55	2.51	2.46	2.42	2.38	2.34	2.32	2.28	2.24	2.22	2.21	9.33	6.83	5.95	5.41	5.06	4.82	4.65	4.50	4.39	4.30	4.22	4.16	4.05	3.98	3.86	3.78	3.70	3.61	3.56	3.49	3.46	3.41	3.36	3.36
13	4.67	3.80	3.41	3.18	3.02	2.92	2.84	2.77	2.72	2.67	2.63	2.60	2.55	2.51	2.46	2.42	2.38	2.34	2.32	2.28	2.24	2.22	2.21	9.07	6.70	5.74	5.20	4.86	4.62	4.44	4.30	4.19	4.10	4.02	3.96	3.85	3.78	3.67	3.59	3.51	3.42	3.37	3.30	3.27	3.21	3.16	3.16	
14	4.67	3.80	3.41	3.18	3.02	2.92	2.84	2.77	2.72	2.67	2.63	2.60	2.55	2.51	2.46	2.42	2.38	2.34	2.32	2.28	2.24	2.22	2.21	8.86	6.51	5.56	5.03	4.69	4.46	4.28	4.14	4.03	3.94	3.86	3.80	3.70	3.62	3.51	3.43	3.34	3.26	3.21	3.14	3.11	3.06	3.02	3.00	
15	4.54	3.68	3.29	3.06	2.90	2.79	2.70	2.64	2.59	2.55	2.51	2.48	2.43	2.39	2.33	2.29	2.25	2.21	2.18	2.15	2.12	2.10	2.08	2.07	8.68	6.36	5.42	4.89	4.56	4.32	4.14	4.00	3.89	3.80	3.73	3.67	3.56	3.48	3.36	3.29	3.20	3.12	3.07	3.00	2.97	2.92	2.89	2.87
16	4.49	3.63	3.24	3.01	2.85	2.74	2.66	2.59	2.54	2.49	2.45	2.42	2.37	2.33	2.28	2.24	2.20	2.16	2.13	2.09	2.07	2.04	2.02	2.01	8.53	6.23	5.29	4.77	4.44	4.20	4.03	3.89	3.78	3.69	3.61	3.55	3.45	3.37	3.25	3.18	3.10	3.01	2.96	2.89	2.86	2.80	2.77	2.75
17	4.45	3.58	3.20	2.96	2.81	2.70	2.62	2.55	2.50	2.45	2.41	2.38	2.33	2.29	2.23	2.19	2.15	2.11	2.08	2.04	2.02	1.99	1.97	1.96	8.40	6.11	5.18	4.67	4.34	4.10	3.93	3.79	3.68	3.59	3.52	3.45	3.35	3.27	3.16	3.08	3.00	2.92	2.86	2.79	2.76	2.70	2.67	2.65
18	4.41	3.55	3.16	2.93	2.77	2.66	2.58	2.51	2.46	2.41	2.37	2.34	2.29	2.25	2.19	2.15	2.11	2.07	2.04	2.00	1.98	1.95	1.92	1.92	8.28	6.01	5.08	4.58	4.25	4.01	3.85	3.71	3.60	3.51	3.44	3.37	3.27	3.19	3.07	3.00	2.91	2.83	2.78	2.71	2.66	2.62	2.59	2.57
19	4.38	3.52	3.13	2.90	2.74	2.63	2.55	2.48	2.43	2.38	2.34	2.31	2.26	2.21	2.15	2.11	2.07	2.02	2.00	1.96	1.94	1.91	1.90	1.88	8.16	5.93	5.01	4.50	4.17	3.94	3.77	3.63	3.52	3.43	3.36	3.30	3.19	3.12	3.00	2.92	2.84	2.76	2.70	2.63	2.60	2.54	2.51	2.49
20	4.35	3.49	3.10	2.87	2.71	2.60	2.52	2.45	2.40	2.35	2.31	2.26	2.23	2.18	2.12	2.08	2.06	1.99	1.96	1.92	1.90	1.87	1.85	1.84	8.10	5.85	4.94	4.43	4.10	3.87	3.71	3.56	3.45	3.37	3.30	3.23	3.13	3.05	2.94	2.86	2.77	2.69	2.63	2.56	2.53	2.47	2.44	2.42
21	4.32	3.47	3.07	2.84	2.68	2.57	2.49	2.42	2.37	2.32	2.28	2.25	2.20	2.15	2.09	2.05	2.00	1.96	1.93	1.89	1.87	1.84	1.81	1.81	8.02	5.78	4.87	4.37	4.04	3.81	3.65	3.51	3.40	3.31	3.24	3.17	3.07	2.99	2.88	2.80	2.72	2.63	2.58	2.51	2.47	2.42	2.38	2.36
22	4.30	3.44	3.05	2.82	2.66	2.55	2.47	2.40	2.35	2.30	2.26	2.23	2.18	2.13	2.07	2.03	1.98	1.93	1.91	1.87	1.84	1.81	1.80	1.78	7.94	5.72	4.82	4.31	3.99	3.76	3.59	3.45	3.35	3.26	3.18	3.12	3.02	2.94	2.83	2.75	2.67	2.58	2.53	2.46	2.42	2.37	2.33	2.31
23	4.28	3.42	3.03	2.80	2.64	2.53	2.45	2.38	2.32	2.28	2.24	2.20	2.14	2.10	2.04	2.00	1.96	1.91	1.88	1.84	1.82	1.79	1.77	1.76	7.88	5.66	4.76	4.26	3.94	3.71	3.54	3.41	3.30	3.21	3.14	3.07	2.97	2.89	2.78	2.70	2.62	2.53	2.46	2.41	2.37	2.32	2.28	2.26
24	4.26	3.40	3.01	2.78	2.62	2.51	2.43	2.36	2.30	2.26	2.22	2.18	2.13	2.09	2.02	1.98	1.94	1.89	1.86	1.82	1.80	1.76	1.74	1.73	7.82	5.61	4.72	4.22	3.90	3.67	3.50	3.37	3.26	3.17	3.09	3.03	2.93	2.85	2.74	2.66	2.58	2.49	2.44	2.39	2.33	2.27	2.23	2.21
25	4.24	3.38	2.99	2.76	2.60	2.49	2.41	2.34	2.28	2.24	2.20	2.16	2.11	2.06	2.00	1.96	1.92	1.87	1.84	1.80	1.77	1.74	1.71	1.71	7.77	5.57	4.68	4.18	3.86	3.63	3.46	3.32	3.21	3.13	3.05	2.99	2.89	2.81	2.70	2.62	2.54	2.45	2.40	2.32	2.29	2.23	2.19	2.17

Lampiran 7 Prosedur Membuat Jamu

Secara umum penjual jamu gendong yang saat ini masih menjajakan hasil olahan tumbuh-tumbuhan obat, memiliki aneka resep dan manfaat dari jamu yang disediakan antara lain: “1) Jamu Kunir Asem, 2) Beras Kencur, 3) Cabe Puyang, 4) Pahitan, 5) Kunci Sirih, 6) Kudu Laos, 7) Gebyokan, dan 8) Sinom” (Murtie, 2015: 39).

1. Jamu Kunir Asem

Komposisi jamu kunir asem tersusun dari simplisia yang mempunyai khasiat sebagai menyegarkan tubuh, mencegah dan mengobati panas dalam serta sariawan, mendinginkan perut, melancarkan haid dan mencegah nyeri haid.

Bahan:

Kunyit	150 gram
Temulawak	50 gram
Asam Jawa	50 gram
Gula batu	200 gram
Garam	¼ sdt
Air	2 liter

Cara pembuatan:

- Cuci bersih kunyit dan temulawak
- Kupas kedua bahan diatas lalu iris tipis
- Hilangkan isi asam Jawa
- Masukkan kunyit, temulawak, asam Jawa, dan garam didalam lumpang batu
- Gerus kasar bahan-bahan tersebut
- Didihkan air masukkan semua bahan yang telah gerus
- Tambahkan gula batu, kecilkan api
- Aduk perlahan dan masak hingga matang dan air menyusut sedikit
- Dinginkan lalu saring, simpan dalam botol

2. Jamu Beras Kencur

Komposisi jamu beras kencur tersusun dari simplisia yang mempunyai khasiat sebagai menambah nafsu makan, meredakan batuk/flu/radang tenggorokan, menyegarkan tubuh, mengembalikan kekencangan perut setelah melahirkan, melancarkan peredaran darah dan menghilangkan rasa lelah, menumbuhkan sakit magh, melancarkan haid dan meredakan nyeri haid, dan menghangatkan tubuh saat cuaca dingin.

Bahan:

Beras organik	50 gram
Kencur	250 gram
Kunyit	2 ruas jari
Kapulaga	5 butir
Kedawung	1 sdt
Daun pandan	3 lembar
Asam Jawa	4 mata
Gula batu	100 gram
Garam	½ sdt
Air	2 liter

Cara pembuatan:

- Cuci beras dan kencur hingga bersih
- Kupas tipis-tipis kulit kencur
- Rendam beras dan kencur dalam air matang semalaman
- Keesokkan harinya blender beras, kencur, dan air sampai larut
- Cuci dan kupas tipis kunyit, memarkan
- Cuci kedawung, digerus kasar
- Cuci dan simpulkan daun pandan
- Tuang jus beras kencur kedalam panci tambahkan kunyit yang telah dimemarkan, gula batu, garam, daun pandan, kapulaga, dan asam Jawa
- Masak larutan jamu diatas api kecil sambul terus diaduk, masak sampai mendidih
- Saring dan dinginkan
- Saring kembali baru dimasukkan kedalam botol
- Masukkan semua bahan kedalam lubang batu, gerus kasar
- Didihkan air masukkan semua bahan yang telah gerus, gula dan garam
- Masak hingga matang dan air menyusut sambil sesekali di aduk
- Dinginkan lalu saring, simpan dalam botol
- dan masukkan kedalam botol

3. Jamu Cabe Puyang

Komposisi jamu cabe puyang tersusun dari simplisia yang mempunyai khasiat sebagai menambah stamina pria, meredakan nyeri otot, menghilangkan lelah, dan menambah nafsu makan.

Bahan:

Cabe jamu	50 gram
Lempuyang wangi	100 gram
Kedawung	1 sdt
Kunyit	5 ruas jari
Jahe	3 ruas jari
Gula kelapa	250 gram
Asam Jawa	5 mata
Garam	¼ sdt
Air	3 liter

Cara pembuatan:

- Cuci bersih semua bahan kecuali gula dan garam
- Kupas kunyit dan jahe, iris tipis
- Potong kasar lempuyang
- Hilangkan mata asam jawa
- Serut gula kelapa
- Masukkan semua bahan kedalam lubang batu, gerus kasar
- Didihkan air masukkan semua bahan yang telah gerus, gula dan garam
- Masak hingga matang dan air menyusut sambil sesekali di aduk
- Dinginkan lalu saring, simpan dalam botol

4. Jamu Pahitan

Komposisi jamu pahitan tersusun dari simplisia yang mempunyai khasiat sebagai menyembuhkan segala penyakit kuli akibat jamur, melangsingkan tubuh, meredakan alergi dikulit, menghaluskan kulit, dan membuat rambut berkilau, dan menyembuhkan penyakit cacangan.

Bahan:

Temu ireng	100 gram
Daun sambiloto	100 gram
Gula batu	200 gram
Garam	¼ sdt
Air	2 liter
Asam Jawa	25 gram

Cara pembuatan:

- Cuci bersih temu ireng dan daun sambiloto. Potong tipis temu ireng, gerus kasa
- Didihkan air, masukan temu ireng, daun sambiloto, asam Jawa yang telah dibuang bijinya, gula batu, dan garam
- Rebus ramuan herbal dalam panci tanah liat atau enamel dengan api kecil sampai mendidih
- Matikan api, tunggu sampai hangat lalu saring dan masukkan kedalam botol

5. Jamu Kunci Sirih

Komposisi jamu kunci sirih tersusun dari simplisia yang mempunyai khasiat sebagai mengencangkan perut, mengatasi bau badan tak sedap, mencegah dan mengatasi keputihan, menyetatkan tulang dan gigi.

Bahan:

Temu kunci	100 gram
Jahe	50 gram
Daun sirih	10 lembar
Buah majakani	25 gram
Asam Jawa	25 gram
Kunyit	50 gram
Buah delima	25 gram
Merica	10 butir
Gula kelapa, serut	250 gram
Garam	¼ sdt
Air	2 liter

Cara pembuatan:

- Cuci semua bahan kecuali garam dan gula
- Kupas temu kunci, jahe, dan kunyit lalu iris tipis
- Letakkan daun sirih, temu kunci, jahe, kunyit, delima, merica, majakani, asam Jawa, dan garam didalam lumpang
- Gerus semua bahan agak kasar
- Didihkan air, masukkan semua bahan yang telah digerus kedalamnya
- Tambahkan gula kelapa yang telah diserut
- Kecilkan api, masak sambil diaduk pelan sampai matang dan air menyusut sedikit.
- Saring lalu dan masukan ke dalam botol

6. Jamu Kudu Laos

Komposisi jamu kudu laos tersusun dari simplisia yang mempunyai khasiat sebagai menghilangkan lelah, menurunkan tekanan darah, mengatasi hipertensi, melancarkan peredaran darah, menambah nafsu makan, dan menghangatkan badan.

Bahan:

Buah mengkudu/pace	100 gram
Lengkuas muda	50 gram
Bawang putih	3 siung
Cabe jamu	3 buah
Asam Jawa	25 gram
Kedawung	1 sdt
Daun pandan, simpulkan	3 lembar
Merica/lada	5 butir
Gula batu	250 gram
Garam	¼ sdt
Air	3 liter

Cara pembuatan:

- Cuci bersih buah mengkudu, lengkuas, bawang putih, cabe jamu, daun pandan, merica dan kedawung
- Kupas kulit mengkudu dan lengkuas, iris tipis
- Masukkan mengkudu, lengkuas, cabe jamu, asam Jawa yang telah dihilangkan isinya, kedawung, dan garam kedalam lumpang batu
- Gerus kasar semua bahan
- Didihkan air, masukkan semua bahan yang telah digerus
- Tambahkan gula batu, daun pandan yang telah disimpulkan, dan lada butiran
- Kecilkan api, aduk-aduk perlahan sampai matang dan air agak menyusut
- Saring, dinginkan terlebih dahulu lalu masukkan ke dalam botol

7. Jamu Gebyokan

Komposisi jamu gebyokan tersusun dari simplisia yang mempunyai khasiat sebagai menyuburkan kandungan, melancarkan ASI, merawat organewanitaan, menyegarkan tubuh, dan menghilangkan bau badan yang kurang sedap.

Bahan:

Daun katu	100 gram
Daun beluntas	50 gram
Kunyit	50 gram
Temulawak	25 gram
Kencur	25 gram
Asam Jawa	25 gram
Gula kelapa	250 gram
Garam	¼ sdt
Jeruk nipis	3 buah
Air	3 liter

Cara pembuatan:

- Cuci bersih semua bahan, kecuali garam dan gula
- Kupas kulit kencur, kunyit, dan temulawak, iris tipis
- Serut gula kelapa
- Hilangkan mata asam Jawa, sisakan hanya dagingnya
- Didihkan air, masukkan daun katu dan daun sinom
- Tambahkan kunyit, asam Jawa, gula kelapa dan garam
- Kecilkan api, sesekali diaduk lalu masak sampai air menyusut sedikit
- Tambahkan air perasan jeruk nipis, aduk rata
- Matikan api, bairkkan hingga hangat
- Saring jamu, lalu tunggu sampai jamu benar-benar dingin lalu masukkan kedalam botol

8. Jamu Sinom

Komposisi jamu sinom tersusun dari simplisia yang mempunyai khasiat sebagai menetralkan/menghilangkan rasa pahit setelah minum jamu lainnya, meredakan panas dalam dan juga sariawan, menyegarkan tubuh, dan melancarkan pencernaan

Bahan:

Daun sinom atau daun asam muda	250 gram
Kunyit	25 gram
Gula batu	250 gram
Garam	¼ sdt
Kayu manis	2 ruas jari
Kapulaga	5 butir
Air	3 liter

Cara pembuatan:

- Cuci bersih sinom, kunyit, kapulaga, dan kayumanis. Kupas kunyit lalu iris tipis
- Didihkan air, masukkan daun sinom, kunyit, kayu manis, kapulaga, garam, gula batu
- Masak dengan api kecil hingga air nyusut sedikit dan semua bahan matang
- Saring, lalu masukkan kedalam botol

Setiap racikan jamu mempunyai khasiat yang berda karena bahan pembuatnya pun berbeda. Seorang pembuat jamu harus dapat melakukan proses pembuatan jamu yang tepat agar khasiat jamu sesuai dengan yang diinginkan konsumen atau orang yang mengkonsumsinya.

Lampiran 8 Surat Penelitian



*Building
Future
Leaders*

KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
FAKULTAS TEKNIK



Certificate ID11/01792

Gedung L Kampus A Universitas Negeri Jakarta, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220
Telepon : (62-21) 4890046 ext. 213, 4751523, 47864808 Fax. 47864808
Laman: <http://ft.unj.ac.id> email: ft@unj.ac.id

No.Dokumen	Edisi	Revisi	Berlaku Efektif	Halaman
QMS-FT/SOP/SS-23/VI/2011	01	01	21 Juli 2011	13 dari 1

SURAT TUGAS
No.579/ST-S/IKK/IX/2016

Ketua Program Studi Pendidikan Tata Rias menugaskan kepada Bapak/Ibu dosen berikut:

No	Nama Dosen	NIP	Pembimbing
1	Sri Irtawidjajanti, M.Pd	19700927 200212 2 001	Pembimbing I
2	Dra. Lilis Jubaedah, M.Kes	19670929 199303 2 001	Pembimbing II

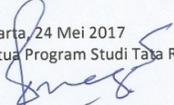
Untuk membimbing skripsi/komprehensif/karya inovatif mahasiswa :

Nama : Mayang Wulansari
No. Registrasi : 5535134160
Program Studi : Pendidikan Tata Rias 2013
Judul/Tema : Pengaruh Pengalaman Pembuat Jamu Gendong Terhadap Pengetahuan Dalam Membuat Jamu Gendong di Kelurahan Lenteng/Agung Kecamatan Jagakarsa Jakarta Selatan)

Lama bimbingan :

Apabila pada tanggal yang telah ditentukan mahasiswa yang dibimbing belum selesai, maka Bapak/Ibu harus melaporkan kepada Koordinator Penyelesaian Studi Jurusan.

Demikian surat tugas ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerja sama dari Bapak/Ibu kami ucapkan terima kasih.

Jakarta, 24 Mei 2017
Ketua Program Studi Tata Rias

Dr. Jenny Sista Siregar, M.Hum
NIP. 19720320 200501 2 001

Tembusan:
1. Kaprodi
2. KPSJ



KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
FAKULTAS TEKNIK



Certificate ID11/01792

Gedung L Kampus A Universitas Negeri Jakarta, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220
Telepon : (62-21) 4890046 ext. 213, 4751523, 47864808 Fax. 47864808
Laman: <http://ft.unj.ac.id> email: ft@unj.ac.id

No.Dokumen	Edisi	Revisi	Berlaku Efektif	Halaman
QMS-FT/SOP/55-26/III/2011	01	01	21 Juli 2011	17 dari 1

LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI

Dengan ini kami menyatakan bahwa draft skripsi dengan judul:

**PENGARUH PENGALAMAN PEMBUAT JAMU GENDONG TERHADAP
PENGETAHUAN DALAM MEMBUAT JAMU GENDONG DI KELURAHAN
LENTENG AGUNG, KECAMATAN JAGAKARSA, JAKARTA SELATAN**

mahasiswa berikut ini:

Nama : Mayang Wulansari
No.Registrasi : 5535134160
Program Studi : Pendidikan Tata Rias

dinyatakan layak dan disetujui untuk diuji pada **Seminar Proposal Skripsi**.

Pembimbing I

Sri Irtawidjajanti, M.Pd
NIP. 19700927 200212 2 001

Pembimbing II

Dra. Lilis Jubaedah, M.Kes
NIP. 19670929 199303 2 001



*Building
Future
Leaders*

KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

Kampus Universitas Negeri Jakarta, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220
Telepon/Faximile : Rektor : (021) 4893854, PRI : 4895130, PR II : 4893918, PR III : 4892926, PR IV : 4893982
BUK : 4750930, BAKHUM : 4759081, BK : 4752180
Bagian UHT : Telepon, 4893726, Bagian Keuangan : 4892414, Bagian Kepegawaian : 4890536, Bagian Humas : 4898486
Laman : www.unj.ac.id

Nomor : 3098/UN39.12/KM/2017
Lamp. : -
Hal : **Permohonan Izin Mengadakan Penelitian
untuk Penulisan Skripsi**

12 Juli 2017

Yth. Penjual Jamu Gendong
Kel. Lenteng Agung, Kec. Jagakarsa,
Jakarta Selatan

Kami mohon kesediaan Saudara untuk dapat menerima Mahasiswa Universitas Negeri Jakarta :

Nama : **Mayang Wulansari**
Nomor Registrasi : 5535134160
Program Studi : Pendidikan Tata Rias
Fakultas : Teknik Universitas Negeri Jakarta
No. Telp/HP : 081317524482

Dengan ini kami mohon diberikan ijin mahasiswa tersebut, untuk dapat mengadakan penelitian guna mendapatkan data yang diperlukan dalam rangka penulisan skripsi dengan judul :

“Pengaruh Pengalaman Pembuat Jamu Gendong Terhadap Pengetahuan Dalam Membuat Jamu Gendong di Kelurahan Lenteng Agung, Kecamatan Jagakarsa, Jakarta Selatan”

Atas perhatian dan kerjasama Saudara, kami sampaikan terima kasih.

Kepala Biro Akademik, Kemahasiswaan,
dan Hubungan Masyarakat

Woro Sasmoyo, SH
NIP. 19630403 198510 2 001

Tembusan :
1. Dekan Fakultas Teknik
2. Koordinator Prodi Pendidikan Tata Rias



Building
Future
Leaders

KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PERGURUAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Gedung L Kampus A Universitas Negeri Jakarta, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220
Telepon (62-21) 4890046 ext. 213, 4751523, 47864808 Fax. (62-21) 47864808
Laman: <http://ft.unj.ac.id> email: ft@unj.ac.id

Jakarta, 07 Juli 2017

Kepada Yth
Dra. Mari Okatini, MKM
Di Tempat

Dengan hormat

Salam sejahtera kami sampaikan Kepada Ibu semoga dalam menjalankan aktivitas sehari-hari senantiasa mendapatkan Rahmat dari Allah SWT, amin.

Dengan surat ini saya selaku pembimbing skripsi atas mahasiswa :

Nama : Mayang Wulansari
No. Reg. : 5535134160
Judul Skripsi : Pengaruh Pengalaman Pembuat Jamu Gendong
Terhadap Pengetahuan Dalam Membuat Jamu
Gendong di Kelurahan Lenteng Agung, Kecamatan
Jagakarsa, Jakarta Selatan

Mohon kesediaannya sebagai Dosen Ahli dalam penyusunan instrumen penelitian skripsi pada mahasiswa tersebut.

Demikian surat ini kami sampaikan. Atas kesediaan dan bantuannya saya ucapkan terima kasih.

Hormat Saya,
Dosen Pembimbing Metodologi

Dra. Lilis Jubaedah, M.Kes
NIP. 19670929 199303 2 001



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PERGURUAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

Gedung L Kampus A Universitas Negeri Jakarta, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220

Telepon (62-21) 4890046 ext. 213, 4751523, 47864808 Fax. (62-21) 47864808

Laman: <http://ft.unj.ac.id> email: ft@unj.ac.id

Jakarta, 07 Juli 2017

Kepada Yth
Nurina Ayuningtyas, M.Pd
Di Tempat

Dengan hormat

Salam sejahtera kami sampaikan Kepada Ibu semoga dalam menjalankan aktivitas sehari-hari senantiasa mendapatkan Rahmat dari Allah SWT, amin.

Dengan surat ini saya selaku pembimbing skripsi atas mahasiswa :

Nama : Mayang Wulansari
No. Reg. : 5535134160
Judul Skripsi : Pengaruh Pengalaman Pembuat Jamu Gendong Terhadap Pengetahuan Dalam Membuat Jamu Gendong di Kelurahan Lenteng Agung, Kecamatan Jagakarsa, Jakarta Selatan

Mohon kesediaannya sebagai Dosen Ahli dalam penyusunan instrumen penelitian skripsi pada mahasiswa tersebut.

Demikian surat ini kami sampaikan. Atas kesediaan dan bantuannya saya ucapkan terima kasih.

Hormat Saya,
Dosen Pembimbing Metodologi

Dra. Lilis Jubaedah, M.Kes
NIP. 19670929 199303 2 001



*Building
Future
Leaders*

KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PERGURUAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

Gedung L Kampus A Universitas Negeri Jakarta, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220

Telepon (62-21) 4890046 ext. 213, 4751523, 47864808 Fax. (62-21) 47864808

Laman: <http://ft.unj.ac.id> email: ft@unj.ac.id

**SURAT PERSETUJUAN
INSTRUMEN PENELITIAN**

Yang bertanda tangan dibawah ini dosen ahli penyusunan instrumen penelitian menerangkan bahwa :

Nama : Mayang Wulansari
Program Studi : Pendidikan Tata Rias
No. Reg. : 5535123019
Judul Skripsi : Pengaruh Pengalaman Pembuat Jamu Gendong Terhadap Pengetahuan Dalam Membuat Jamu Gendong Di Kelurahan Lenteng Agung Kecamatan Jagakarsa, Jakarta Selatan

Bahwa Instrumen Penelitian tersebut telah diperiksa dan disetujui sehingga sudah dapat di pergunakan untuk penelitian selanjutnya.

Demikian surat ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jakarta, 21 Juli 2017

Menyetujui Dosen Ahli

Nurina Ayuningtyas, M.Pd
NIP. 19850616 201504 5 001



Building
Future
Leaders

KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PERGURUAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Gedung L Kampus A Universitas Negeri Jakarta, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220
Telepon (62-21) 4890046 ext. 213, 4751523, 47864808 Fax. (62-21) 47864808
Laman: <http://ft.unj.ac.id> email: ft@unj.ac.id

**SURAT PERSETUJUAN
INSTRUMEN PENELITIAN**

Yang bertanda tangan dibawah ini dosen ahli penyusunan instrumen penelitian menerangkan bahwa :

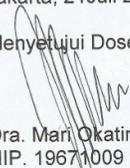
Nama : Mayang Wulansari
Program Studi : Pendidikan Tata Rias
No. Reg. : 5535123019
Judul Skripsi : Pengaruh Pengalaman Pembuat Jamu Gendong Terhadap Pengetahuan Dalam Membuat Jamu Gendong Di Kelurahan Lenteng Agung Kecamatan Jagakarsa, Jakarta Selatan

Bahwa Instrumen Penelitian tersebut telah diperiksa dan disetujui sehingga sudah dapat di pergunakan untuk penelitian selanjutnya.

Demikian surat ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jakarta, 21 Juli 2017

Menyetujui Dosen Ahli


Dra. Mari Okatini, MKM
NIP. 19671009 199303 2 001

Lampiran 9 Dokumentasi Penelitian





DAFTAR RIWAYAT HIDUP

I. DATA PRIBADI

Nama : Mayang Wulansari
 Tempat/tanggal lahir : Jakarta, 06 Mei 1996
 Alamat : Jalan Camat Gabun II No.
 28
 Rt 004/Rw 08 Lenteng
 Agung
 Jagakarsa Jakarta Selatan
 16210
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Agama : Islam
 Kewarganegaraan : Indonesia
 Status Perkawinan : Kawin
 Nomor Tlp/Hp : 081317524482
 E-mail : mayyaaang@gmail.com



II. LATAR BELAKANG PENDIDIKAN

Formal

2001 - 2007 : M.I. Wijaya Kusuma
 2007 - 2010 : SMP Negeri 242 Jakarta
 2010 - 2013 : SMK Islam Wijaya Kusuma
 2013 - 2017 : Universitas Negeri Jakarta S1 Pendidikan Tata Rias

Non Formal

2009 - 2010 : Kursus Bahasa Inggris di TIAMO
 2011 : Pelatihan Jurnalistik Bagi Remaja di Dinas Olahraga
 2012 : Pelatihan CANDRADIMUKA TRAINER OF LEADER

III. LOMBA DAN PENGHARGAAN

2012 : Juara 1 Lomba Fashion Show SMKI Wijaya Kusuma
 2013 : Juara 1 Lomba Fashion Show SMKI Wijaya Kusuma
 2015 : Seminar Workshop Upacara Adat Pengatin Sunda dan Yogya
 (Sebelum dan Setelah Upacara)
 2016 : Peserta Pagelaran Rias Fantasi The Legend of Java dengan
 Tema "Negeri Penggalan Surga"
 2017 : Panitia dan Peserta Pagelaran Fantasi "Eksotisme Indonesia:
 Keindahan Negeri Khatulistiwa

IV. PENGALAMAN KERJA

2012 : PRAKERIN di PT. Setiajaya Mobilindo
 2016 : Praktek Kerja Lapangan di PT. Mustika Ratu Tbk.
 2013 - Sekarang : Kapster di Elin Salon (Freelance)
 2013 - Sekarang : Make-up Artist (Freelance)